



Name: Familie Karl-Heinz Oehri  
Adresse: Badäl 107, FL – 9487 Gamprin  
e-mail: [karl-heinz.oehri@powersurf.li](mailto:karl-heinz.oehri@powersurf.li)  
Tel: +423 373 28 11

## Reblage Wingert

Schon in früheren Zeiten standen in diesem Teil der Gemeinde Gamprin Weinberge. Der Flurname „Wingert“ erinnert noch daran. Der Nordwestteil des alten Nachbarhauses, früher unter dem Namen „Herberg“ bekannt, wird heute noch „dr Torkel“ genannt. Karl-Heinz Oehri hat 1987 einen neuen Wingert mit der Fläche von 200 Klaftern angepflanzt und mit Müller-Thurgau Reben bestockt. Anfangs der Neuziger Jahre wurde der Rebberg erweitert. Er weist heute eine Fläche von 300 Klaftern auf. 75 Klafter sind mit der Gamaret Rebe bestockt.

## Weine und Preise

### Campus Rheni, Müller-Thurgau 2007

Dieser Weisswein ist aus den Trauben Müller-Thurgau, vormals als Riesling X Sylvaner bezeichnet, gekellert und im klassischen Stil im Chromstahltank ausgebaut.

Weinlese: 14. September 2007      Abfüllung: 22. März 2007  
Zuckergehalt: 76 Oechsle      Alkohol: 11 % Vol.      Säure: 4.8 g/l

Trocken und angenehme Säure, helles gelb-grün in der Farbe und angenehmes Muskataroma in der Nase. Frisch – fruchtig mit einer angenehmen Kohlensäure am Gaumen. Ein leichter, süffiger und bekömmlicher Wein. Bestens zum Apéro oder einfach zur Erfrischung geeignet

Trinkreife: ab sofort bis Herbst 2009  
Temperatur: 8 – 10 °C

Preis: CHF 10.50 (Flasche mit 0.5 lt Inhalt)

### Cuvée Vitis Patriae 2006

Dieser Rotwein ist das Produkt von 2 Traubensorten aus beiden Landesteilen und von 2 Winzern (Geri Büchel und K.-H Oehri). Der Gamaret wächst in Gamprin. Der Pinot Noir reift in den besten Lagen in Vaduz. Die Trauben werden vor der Einmischung auf Stroh getrocknet. Die Komplexität bekommt diese Cuvée durch den Ausbau über zehn Monate in einem Barrique aus amerikanischer Eiche. Von diesem exklusiven Wein gibt es lediglich 225 lt bzw 300 Flaschen pro Jahr.

Weinlese: 21. Oktober 2006      Abfüllung: 12. Januar 2008  
Zuckergehalt bei der Einmischung: 110 Oechsle      Alkohol: 14 % Vol.      Säure: 5.0 g/l

Trocken, purpurrot, Röstaromen mit Vanilleduft. Breite und komplexe Aromatik nach Cassis. Weiche Gerbstoffe, kraftvolle Struktur und lang im Abgang.

Hervorragend als Essensbegleiter geeignet – Spezialität, einzigartig in Liechtenstein!

Trinkreife: ab Frühjahr 2008 bis Herbst 2011  
Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Preis: CHF 28.00 (Flasche mit 0.75 lt Inhalt)

## Öffentlicher Ausschank

Restaurant Löwen, Bendern