



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436



Weinbeschreibung

Grüner Veltliner Reserve Selektion Karlsberg 2015

REBLAGE: Karlsberg – Herrnbaumgarten/Weinviertel

TRAUBENSORTE: 100 % Grüner Veltliner

Bewertung: A la carte 90 Punkte

Die **Herkunft** der Sorte lässt sich nicht genau feststellen. Sie kann jedoch als in Österreich heimische Rebsorte bezeichnet werden, mit der größten Anbaufläche gesamt. Nirgends auf der Welt sind die Standortbedingungen, wie Klima und Boden, so geeignet wie in Österreich. Der Grüne Veltliner ist eine sehr fruchtbare Rebsorte und muss daher im Ertrag stark reduziert werden.

Lesetermin: 25.09.2015

Erzeugerabfüllung: 28.09.2016

Oenologischer Kommentar

Die händische Ernte der Trauben erfolgte bei kühler Witterung. Die Trauben hatten 19,5° KMW. Ertrag 3.500 Liter per Hektar. Abbeeren der Trauben, 4 Stunden Maischestandzeit. Pressung mit pneumatischer Tankpresse, Vergärung bei 22°C. Lagerung teils im Edeltank und 500 Liter Holzfass. Ausbau 5 Monate auf der Feinhefe.

Degustationsnotiz

Viel Birne und reifer Apfel, Duft von blühender Spätsommerwiese, cremig-geschmeidig, Bratapfel, feste Extraktsüße, extrem saftig und anhaltend am Gaumen, Veltliner der hohen Schule.

Alkohol: 12,6 % vol., Ges. Säure 5,1 g/l., Restzucker 7,4 g/l.

Beliebt zu: Räucherfisch, Hummer, Wiener Schnitzel, Tafelspitz, scharfen und würzigen asiatischen Gerichten

Trinktemperatur: 10 - 12° C

Trinkreife: 2016 - 2022

Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier