



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436



Weinbeschreibung

Riesling Clos Domaine 2014

REBLAGE: Johannesberg/Zeiseln – Herrnbaumgarten – Weinviertel
TRAUBENSORTE: 100 % Riesling

Bewertung: Bregenzer Festspielwein, Gold AWC

„Königin der Weißweine“ - die Rieslingtraube stammt aus dem Rheingebiet und ist auch bekannt als Rheinriesling. Die Sorte wurde aus den Wildreben am Oberrhein ausgelesen. Früheste Nennung für Wurzelreben findet man 1435 in Rüsselsheim. Die Namensgebung Riesling dürfte von ihrer Neigung zum Verrieseln stammen. Als spätreife Sorte benötigt sie beste Lagen, ist ansonsten jedoch recht dankbar im Anbau. Ihre Erträge sind gering (Domäne 400 Gramm/m²), dankt dies jedoch mit wunderschönen Fruchttönen, an Pfirsich und Aprikosen erinnernd. Riesling hat auf unserem Weingut große Tradition und Bedeutung für die Weinkelterung und Sektherstellung.

Lesetermin: 03. – 04. 10. 2014

Erzeugerabfüllung: 10. 02. 2015

Oenologischer Kommentar:

Die Traubenernte erfolgte bei kalter, trockener Witterung. Die Trauben hatten 19° Klosterneuburg. Abbeeren der Trauben, 4 Stunden Maischezeit. Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Vergärung bei 22°C, Ausbau 1 Monate auf der Feinhefe, Lagerung im Edeltank.

Degustationsnotiz:

Steinobst, zarte Marille; Papaya, Litschi, Maracuja, sehr brilliant in der Fruchtführung, elegant und glockenklar, angenehm, rassig.

Alkohol: 12,3 % vol., Ges. Säure 6,5 g/l, Restzucker 3,4 g/l.

Beliebt zu: warmen Vorspeisen, Fisch, Schnittkäse, Dessert

Trinktemperatur: 10 – 12 Grad C

Trinkreife: 2015 - 2018

Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier