



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON  
**LIECHTENSTEIN**  
SEIT  
1436

# Herrnbaumgarten 2022

## Weinbeschreibung

Brillante gold-grüne Farbe, würzig-fruchtiges, vielschichtig-aufregendes Bouquet nach Quitte, Passionsfrucht, Steinobst, Lavendel und Minze. Salzig-mineralisch, offen und frisch, voll exotischer Frucht, Würze, und animierender Länge am Gaumen.

Empfohlen zu kreativen Lieblingsgerichten und launiger Gesellschaft.

## Terroir und Herkunft

Weinbau hat in Herrnbaumgarten seit Jahrhunderten Tradition. Auf kalkhaltigen, in tieferen Schichten von den „Lösskindln“ – den kleinen Kalkperlen - durchsetzten Lössböden des ehemaligen Donaudeltas reifen hier, geprägt von pannonischen Klimateinflüssen, engmaschige, frische Rieslinge und offene, üppige Grüne Veltliner.

## Rebsorte und Weinstil

Die seltene Cuvéetierung von Riesling und Grünen Veltliner, aus den Herrnbaumgartner Rieden schafft eine unverwechselbare, herkunftsgeprägte, fruchtig-mineralische und animierende Stilistik, in der zwei charakterstarke Reben zu einem einzigartigen Geschmacksbild verschmelzen.

## Vinifizierung

Vollkommen gesunde Beeren werden zum Teil nach längerer Maischestandzeit spontan vergoren und reifen in gebrauchten Eichenfässern. In Kombination mit frischen, etwas früher gelesenen Chargen ergibt sich dann die für den Herrnbaumgarten so typische, frische Geschmacksvielfalt.

## Analyse

Alkohol: 12,8% vol.

Säure: 6,4 g/l

Restzucker: 1,5 g/l

## Wine description

Brilliant gold-green colour, spicy-vivid bouquet of quince, passion fruit, stone fruit, lavender & mint. Salty & mineralic in character, open and fresh, full of exotic fruit & spice, with stimulating length on the palate.

Recommended for favourite creative dishes and cheerful company.

## Terroir and origin

Viticulture has been a tradition in Herrnbaumgarten for centuries. Growing on calcareous, deeper layers of loess, salted with small limestone pearls from the onetime Danube Delta, tightly woven, fresh Riesling and open, lush Grüner Veltliner ripen here, moulded by the Pannonian climatic influences.

## Grape variety and style of wine

The rare blend of Riesling and Grüner Veltliner from the parcels in Herrnbaumgarten creates an unmistakably original, fruity-mineral and invigorating style, in which two varieties with their assertive individual characters meld into a unique flavour.

## Vinification

Completely healthy berries are partially fermented spontaneously after extended maceration and matured in used oak casks. Blended with fresh lots harvested a little earlier, they yield the refreshing variety of flavours that is so typical of the Herrnbaumgarten.

## Analysis

Alcohol: 12,8% vol.

Acidity: 6,4 g/l

Residual sugar: 1,5 g/l

