



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Ried Karlsberg 2022

Weinbeschreibung

Lebendige, reine Nase mit reifer Mirabelle, weißem Pfeffer und subtiler Mandarinschale. Der Gaumen ist von einer schönen Geschmeidigkeit geprägt, eine kompakte, runde und flexible Form, agil und saftig, voll mit weißem Pfeffer und verlängert durch Zitrusnoten, die Zitrone, Mandarine und Clementine vereinen. (AK MW Vinous)

Empfohlen zu feiner, vielschichtig-aromatischer und frischer Küche, Meeresfrüchten, Kalb und Geflügel.

Terroir und Herkunft

Purer, in Wein gefasster geschmacklicher Ausdruck der seit Jahrhunderten bekannten und geschätzten Riede Karlsberg über Herrnbaumgarten. Alte Reben auf tiefgründigen, kargen Lössböden mit hohem Kalkanteil bringen Struktur, Tiefe, Finesse und barocke Aromatik. Geprägt von kontinental-pannonischen Klimaeinflüssen.

Rebsorte und Weinstil

Burgundischer Charakter mit offener, lebendiger Aromatik und straffer, animierender Länge. Ein einzigartiger, großer, charaktvoller Wein – balanciert verbinden sich vielschichtige Aromatik, zugige Säure und facettenreiche Eleganz. Der erste seiner Art – eine Rückbesinnung auf die prägenden Elemente dieser über Jahrhunderte geschätzten Riede.

Vinifizierung

Die Kombination aus spontaner Vergärung, teilweise auf der Maische, und schonendem Ausbau in 500-Liter-Tonneaux ergänzt die der Ried Karlsberg so typische straffe Struktur durch offene Aromatik und Breite. Cuvée aus Riesling und Grüner Veltliner.

Analyse

Alkohol: 12,8 %vol.
Restzucker: 1,3 g/l

Bewertung

Jahrgang 2022: 93 Punkte Vinous
Jahrgang 2021: 95+ Punkte A la Carte

Wine description

Vividly pure nose with ripe Mirabelle, white pepper, and subtle mandarin peel. A lovely fluidity defines the palate: a compact, rounded, flexible shape, agile and juicy, filled to the brim with white pepper and elongated by citrus notes that combine lemon, tangerine, and clementine. (AK MW Vinous)

Recommended with fine, complex, aromatic, and fresh cuisine, seafood, veal, and poultry.

Terroir and origin

Pure expression of flavor in wine from the storied Ried Karlsberg, located above the village of Herrnbaumgarten and famed for centuries. Old vines on deep, meager loess soils with a high limestone content impart structure, depth, finesse, and baroque aromaticity to the wine, shaped by continental-Pannonian climatic influences.

Grape variety and style of wine

Burgundian in character with open, lively aromatics and taut, stimulating length. A unique wine, full of character – balanced, multi-layered aromatics combine with tangy acidity and complex elegance. The first of its kind, highlighting the formative elements of this vineyard, which has been highly prized for centuries.

Vinification

A combination of spontaneous fermentation – a small proportion on the skins – and gentle aging in 500-liter casks complements the taut structure typical of Ried Karlsberg, with its open aromatics and breadth of texture. A cuvée of Riesling and Grüner Veltliner.

Analysis

Alcohol: 12,8 %vol.
Residual sugar: 1,3 g/l

Rating

Vintage 2022: 93 Points Vinous
Vintage 2021: 95+ Points A la Carte

