



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Ried Karlsberg Grüner Veltliner 2022

Weinbeschreibung

Brillante, strahlend-grüngelbe Farbreflexe. Zitrusblüten, Robinien, weißer Pfeffer und reife Birnen und Quitte im Bukett, gefolgt von feiner Würze, strafbarer Spannung, Frische und elegant verspielten Fruchtnoten im langen, anregenden Abgang.

Empfohlen zu Räucherfisch, Krustentieren, Tafelspitz und feinen, durchaus von Würze und etwas Schärfe getragenen, asiatisch-inspirierten Fleisch- und Gemüsegerichten.

Terroir und Herkunft

Die Weine der Reserve Linie stammen aus unseren seit über 600 Jahren von der Familie bewirtschafteten Rieden Karls- und Johannesberg, zum Teil aus alten Rebanlagen auf tiefgründigen Lössböden. Hier wird Herkunft, Authentizität, Präzision und Wertigkeit erlebbar.

Rebsorte und Weinstil

Der Grüne Veltliner ist eine der bekanntesten und beliebtesten Rebsorten der jüngeren österreichischen Geschichte. In ihm wird die Riede unmittelbar erlebbar, die würzige Aromatik und animierende Struktur machen ihn zu einem vielseitigen Speisenbegleiter.

Vinifizierung

Exakter Erntezeitpunkt mit optimaler Balance aus Reife, Säure und Aromatik. Ausbau im Edelstahltank mit anschließender Reife in gebrauchten Tonneaus in den jahrhundertealten Kellern der Hofkellerei.

Analyse

Alkohol: 12,9 %vol.
Restzucker: 1,3 g/l

Bewertung

Jahrgang 2021 - 94 Punkte A la Carte



Wine description

Brilliant, bright-green and silver-yellow reflexes, multifaceted bouquet of citrus blossoms, ripe pear, robinia and quince, followed by a fine and peppery spicyness, fresh and lively structure and playful fruitnotes on the long and animating finish.

Pairs well with smoked fish, crustaceans, boiled beef and fine, spicy Asian inspired meat and vegetable courses.

Terroir and origin

The wines of our Reserve stem from older vines, grown in the deep loess soils of the single vineyards Karls- and Johannesberg, owned by the family for more than 600 years. They let you experience their origin, terroir, authenticity, precision and high value.

Grape variety and style of wine

Grüner Veltliner has become one of the internationally most sought-after Austrian wines in recent history. It is very terroir driven and its spicy aromatics and animating structure are unsurpassed, when looking at a food friendly high end wine that hold this extra.

Vinification

Entirely healthy, selected grapes with high acid structure, traditional vinification with certain oxygenation, partly in new 500 litre tonneaus, careful elevation on the fine lees in the century-old barrel cellars. Limited release.

Analysis

Alkohol: 12,9 %vol.
Residual sugar: 1,3 g/l

Rating

Vintage 2021 - 94 Points A la Carte