



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2019

Weinbeschreibung

Intensives, leuchtendes Grün in der Farbe, pfeffrig in der Nase mit Apfel-Limetten- und etwas Orangenaromen, saftig-frisch am Gaumen mit Länge und anregendem Säurespiel.

Trinkt sich ideal zu frischen, würzigen Vorspeisen, Gebackenem oder asiatischen Gerichten.

Terroir und Herkunft

Die Weine der Clos Domaine Linie stammen aus unseren jüngeren Rebanlagen rund um die Einzellagen Karls- und Johannesberg. In den Reb-gärten wird vom Rebschnitt an, präzise Richtung Frische und Struktur gearbeitet.

Rebsorte und Weinstil

Der Grüne Veltliner ist aufgrund der würzigen, frischen Sortentypik eine österreichische Paraderesorte mit internationaler Bedeutung. Der Stil unseres Grünen Veltliners DAC ist frisch, würzig und mit animierender Struktur hinterlegt.

Vinifizierung

Ein exakter Erntezeitpunkt erlaubt es die delikate Aromatik durch kontrollierte Vergärung im Edelstahltank, mit neutraler Burgunderhefe, herauszuarbeiten. Die frühe Füllung nach kurzer Reife auf der Feinhefe bringt Frische und Struktur optimal in Einklang.

Analyse

Alkohol: 12,9 %vol.

Säure: 5,7 g/l

Restzucker: 1,0 g/l



Wine description

Intense, luminous green in colour, peppery on the nose with apple, lime and some orange aromas; juicy & fresh on the palate with good length and stimulating acidity. The ideal wine to drink with fresh & spicy starters, baked dishes or Asian recipes.

Terroir and origin

The wines of our Clos Domaine series are harvested from younger parcels around the single vineyard sites Karlsberg & Johannesberg. In our viticultural regimen, freshness & structure are precisely accentuated from the pruning onward.

Grape variety and style of wine

Grüner Veltliner is an Austrian marquee player with a wide international following, thanks to its spicy & refreshing varietal character. The style of our Grüner Veltliner DAC is fresh & spicy, supported by an invigorating element of structure.

Vinification

Precise timing of the harvest allows the delicate aromas to be fully expressed in detail, through controlled fermentation in stainless steel tank with neutral Pinot yeast. Early bottling after a short maturation on the fine lees brings freshness & structure into perfect harmony.

Analysis

Alcohol: 12,9 %vol.

Acidity: 5,7 g/l

Residual sugar: 1,0 g/l