



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Quartett Cuvée 2019

Weinbeschreibung

Schillerndes Grün mit zart silbrigen Reflexen, weiße Blüten und Tropenfrüchte, Stachelbeere und Hollunder. Am Gaumen anregend frisch, animierend, saftig und fitnessreich.

Empfohlen zu jeder Jahreszeit, frischer, unkomplizierter Küche und in launiger Gesellschaft.

Terroir und Herkunft

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

Rebsorte und Weinstil

Die junge Cuvée aus 40% Sauvignon Blanc, 25% Riesling, 25% Grüner Veltliner und 10% Muskateller.

Duftiger, wilder, frischer und feiner Weinstil für die laueren Feste oder laueren Nächte des Jahres. Ausbau im Edelstahl mit Fokus auf Aromatik und Textur.

Vinifizierung

Ausbau in Einzelchargen mit neutralen Hefen, Verschnitt im Dezember mit weiterer Lagerung auf der Feinhefe. Abgefüllt im Februar um die Frische der Cuvée perfekt auf die Flasche zu bringen.

Analyse

Alkohol: 12,5 %vol.

Säure: 7,0 g/l

Restzucker: 1,2 g/l

Wine description

Vibrant green with light silver reflexes, white flowers and tropical fruit notes, gooseberry and elderflower. Animating on the palate, juicy, fresh with lots of finesse.

Enjoy in every season, with fresh, simple cuisine, snacks and in stimulating company.

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

Riesling is one of the traditional varieties in the princely vineyards. Its ability to develop expressive aromatics, elegance and a sense of place - even in a lighter style makes it one of the most important white grapes.

Vinification

Entirely healthy grapes with crystal clear aromatics, precisely fermented with neutral yeasts, aged on the fine lees to achieve structure and fine texture, bottled in February to preserve the freshness of the vintage in every bottle.

Analysis

Alcohol: 12,5 %vol.

Acidity: 7,0 g/l

Residual sugar: 1,2 g/l

