



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Riesling Reserve 2019

Weinbeschreibung

Frisches, strahlendes Gelb mit Silberreflexen. Salzig, Marille und weiße Pfirsichfrucht, Hollunder und getrocknete Blüten; Engmaschig am Gaumen, mit Ausdruck, üppiger exotischer Frucht, angenehmer Säure und animierender Balance, zarte Limettenanklänge und Rieslingnoten im Abgang.

Empfohlen zu Fisch und Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Geflügel, asiatischer Küche, italienischer Küche, fruchtigen Dessert.

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

Riesling ist die hochwertigste Rebsorte in den alten Anlagen der Riede Karlsberg. Die Reife, das präzise Säure- und Fruchtsüßespiel und die komplexe Aromatik machen diese Reserve zu einem zeitlosen Wein, der die Frische des Jahrgangs verkörpert.

Vinifizierung

Ausgelesene, vollkommen gesunde Trauben mit guter Säure, traditionell zum Teil in gebrauchten Tonneaus mit 500 Litern ausgebaut, lange Reife auf der Feinhefe und in den 500 Jahre alten Fasskellern.

Analyse

Alkohol: 13,9 %vol.
Säure: 6,9 g/l
Restzucker: 4,6 g/l

Bewertungen

91 Punkte Falstaff
Gold Niederösterreich Weinbewertung

Wine description

Fresh luminescent yellow silver reflexes. Saltiness with intense apricot and white peaches, elderflower and dried blossoms; Tight woven on the palate, expression of fine tropical fruit, pleasant acidity and fine balance, lemony touch and classic Riesling notes in the back.

Pairs with fish and seafood, light meat dishes such as veal or poultry, Asian inspired cuisine or fruity dessert treats.

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

Riesling is the leading grape in the old vineyards on Karlsberg. The ripeness, the precise interplay between acidity and fruitiness, as well as the complex aromatics make this reserve a timeless wine embodying the freshness of the vintage.

Vinification

Entirely healthy, selected grapes with good acid structure, traditional vinification, partly in 500 liter tonneaus, careful elevation on the fine lees in the century-old barrel cellars.

Analysis

Alcohol: 13,9 %vol.
Acidity: 6,9 g/l
Residual sugar: 4,6 g/l

Awards

91 Points Falstaff
Gold Lower Austria wine award

