



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON  
**LIECHTENSTEIN**  
SEIT  
1436

# Riesling 2019

## Weinbeschreibung

Helles Gelbgrün mit silbrigen Reflexen, Kräuterwürze, kandierte Orangenzesten, Kokos und Zitronengras. Elegante Textur, weißes Kernobst wie Weingartenpfirsich im Abgang, facettenreiche Säure-Fruchtstruktur.

Empfohlen zu Fisch und Meeresfrüchten, feiner Pasta, leichten Fleischgerichten und frischer vegetarischer Küche

## 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

Riesling ist eine der traditionellen Rebsorten in den Rieden der Hofkellerei. Als eine der international bedeutendsten Weissweinreben, bringt er auch im stilistisch, leichteren Ausbau, Eleganz und aromatische Fülle.

## Vinifizierung

Vollkommen gesunde Trauben mit klarer Aromatik, präzise mit neutraler Hefe vergoren. Gelagert auf der Feinhefe um Struktur und Fülle zu erreichen, abgefüllt im Februar um auch die Frische des Jahrgangs mit auf die Flasche zu bringen.

## Analyse

Alkohol: 12,8 %vol.  
Säure: 7,8 g/l  
Restzucker: 4,9 g/l

## Wine description

Light and ripe green with silver reflexes, herbs, orange zests, coco and lemongrass. Elegant texture, white stone fruits like wild peach on the palate, fine and multifaceted acid-fruit structure.

Pairs with fish and seafood, fine pasta, light meat dishes such as veal or poultry and fresh, vegetarian cuisine

## 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: 12,8 %vol.  
Acidity: 7,8 g/l  
Residual sugar: 4,9 g/l

