HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT 1436

# Riesling Reserve 2017

## Weinbeschreibung
Saftiges Gelb mit goldenen Reflexen in der Farbe. Feine Aromatik nach Pfirsich, Marille, etwas Mango. Ein Hauch von Blütenhonig und Grapefruit. Am Gaumen vollmundig und vielschichtig. Lebendige Säure, weiße Tropenfrüchte, gute Balance.

Empfohlen zu würzig-asiatischer Küche, hellem Fleisch, Meeresfrüchten und Käse.

## 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, gemeinsam mit zartem Einsatz neuer Tonneaus machen diesen eigenwilligen und fordernden Riesling aus.

## Vinifizierung
Ausgelesene, vollkommen gesunde Trauben mit hoher Säure, traditionell zum Teil in neuen Tonneaus mit 500 Litern ausgebaut, lange Reife auf der Feinhefe und in den jahrhunderte alten Reifekellern. Limitierte Auflage.

## Analyse
Alkohol: 13,3 %vol.
Säure: 8,4 g/l
Restzucker: 5,9 g/l

## Bewertungen

## Wine description
Saturated yellow with golden reflexes. Fine aromatics of peaches, apricots, hints of Mango, wild-flower honey and grapefruit. On the palate rich and multi layered. Vibrant acidity, white tropical fruit. Great balance.

Pair with spicy, Asian inspired cuisine, light meat, seafood or mountain cheeses.

## 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.

## 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 ast he complex aromatics make this reserve a timeless wine embodying the freshness of the vintage.

## 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
Alcohol: 13,3 %vol.
Acidity: 8,4 g/l
Residual sugar: 5,9 g/l

## Awards

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein
Brünnerstraße 8, 2193 Wilfersdorf, Austria, +432573221927, wein@hofkellerei.at, www.hofkellerei.com