



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON  
**LIECHTENSTEIN**  
SEIT  
1436

# Riesling Reserve 2017

## Weinbeschreibung

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart floral unterlegte weiße Pfirsichfrucht, ein Hauch von Blütenhonig und Orangenblüten. Engmaschig, feine weiße Tropenfrucht, angenehmer Säurebogen, feine Fruchtsüsse im Abgang, gute Balance, zitroniger Touch im Nachhall, leichtfüssig, sicheres Reifepotenzial.

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: 13,5 %vol.  
Säure: 7,1 g/l  
Restzucker: 4,5 g/l

## Bewertungen

92 Punkte A la Carte

## Wine description

Light green and yellow, silver reflexes. Fine floral notes with white peaches, hints of wild-flower honey and orange blossoms. Tight woven, fine white tropical fruit, pleasant acidity balanced by fine fruitiness on the palate, lemony touch in the back, animating with ripening potential.

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: 13,5 %vol.  
Acidity: 7,1 g/l  
Residual sugar: 4,5 g/l

## Awards

92 Points A la Carte



Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein

Brünnerstraße 8, 2193 Wilfersdorf, Austria, +432573221927, wein@hofkellerei.at, www.hofkellerei.com