



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Ried Karlsberg Grüner Veltliner 2023

Weinbeschreibung

Brillante, grüngelbe Farbtöne. Orangenzesten, Pfeffer, Zitrusblüten, reife Birne und Quitte, etwas Trockenfrüchte und Minze im Bukett, straffer Bogen aus Frische, breiten Fruchtnoten und viel Würze und Frucht im mineralisch, anregenden Abgang.

Empfohlen zu Geräuchertem, Meeresfrüchten, klassisch österreichischen Gerichten wie dem Tafelspitz und würziger, von etwas Schärfe getragener asiatisch-inspirierter Küche.

Terroir und Herkunft

„Die Weine der Reserve-Linie stammen aus unseren seit über 600 Jahren von der Familie bewirtschafteten Rieden Karls- und Johannesbergen, zum Teil aus alten Rebanlagen auf tiefgründigen Lössböden. Hier werden Herkunft, Authentizität, Präzision und Wertigkeit erlebbar.

Rebsorte und Weinstil

Der Grüne Veltliner ist eine der bekanntesten und beliebtesten Rebsorten der jüngeren österreichischen Geschichte. In ihm wird die Riede unmittelbar erlebbar; die würzige Aromatik und animierende Struktur machen ihn zu einem vielseitigen Speisenbegleiter.

Vinifizierung

Exakter Erntezeitpunkt mit optimaler Balance aus Reife, Säure und Aromatik. Ausbau im Edelstahltank mit anschließender Reife in gebrauchten Tonneaus in den jahrhundertealten Kellern der Hofkellerei.

Analyse

Alkohol: 13,0 %vol.
Restzucker: 1,0 g/l



Wine description

„Brilliant green-yellow hues. Orange zest, pepper, citrus blossom, ripe pear and quince, some dried fruit and mint on the nose. A taut arc of freshness, broad fruit notes, and plenty of spice and fruit on the mineral, stimulating finish.

Recommended with smoked dishes, seafood, classic Austrian dishes such as Tafelspitz, and spicy, Asian-inspired cuisine.

Terroir and origin

The wines of our Reserve stem from older vines, grown in the deep loess soils of the single vineyards Karls- and Johannesbergen, 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

Grüner Veltliner has become one of the most internationally sought-after Austrian wines in recent history. It is very terroir-driven, and its spicy aromatics and animating structure are unsurpassed when looking at a food-friendly, high-end wine that holds this extra.

Vinification

Entirely healthy, selected grapes with a high acid structure; traditional vinification with controlled oxygenation, partly in new 500-litre tonneaus; careful élevage on the fine lees in the century-old barrel cellars. Limited release.

Analysis

Alcohol: 13,0 %vol.
Residual sugar: 1,0 g/l