



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Weinviertel^{DAC} Grüner Veltliner 2024 BIO

Weinbeschreibung

Strahlende grüne Farbe, pfeffrig und feine, frische Fruchtnoten in der Nase mit Zitrusblüte, knackigem Apfel, Limetten und Feuerstein, saftig-frisch am Gaumen, Stachelbeeren, feine Säure und animierende Würze.

Der Terrassenwein zu frischen, würzigen Vorspeisen, Gebackenem oder asiatischen Gerichten.

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

Der Grüne Veltliner ist aufgrund der würzigen, frischen Sortentypik eine österreichische Paraderrebsorte mit internationaler Bedeutung. Der Stil unseres Grünen Veltliners DAC ist frisch, würzig und mit animierender Struktur hinterlegt.

Vinifizierung

Ein exakter Erntezeitpunkt erlaubt es die delikate Aromatik durch kontrollierte Vergärung im Edelstahltank, mit neutraler Burgunderhefe, herauszuarbeiten. Die frühe Füllung nach kurzer Reife auf der Feinhefe bringt Frische und Struktur optimal in Einklang.

Analyse

Alkohol: 12,5 %vol.
Restzucker: 1,0 g/l

Bewertung

Jahrgang 2024: 92+ Punkte A la Carte

Wine description

Radiant green hue, with peppery and fine, fresh fruit aromas – citrus blossom, crisp apple, lime and flint. Juicy and fresh on the palate, gooseberry, delicate acidity and an invigorating spiciness.

The perfect terrace wine for fresh, spicy starters, fried dishes or Asian 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

Grüner Veltliner is an Austrian marquee player with a wide international following, thanks to its spicy & refreshing varietal character. The style of our Grüner Veltliner DAC is fresh & spicy, supported by an invigorating element of structure.

Vinification

Precise timing of the harvest allows the delicate aromas to be fully expressed in detail, through controlled fermentation in stainless steel tank with neutral Pinot yeast. Early bottling after a short maturation on the fine lees brings freshness & structure into perfect harmony.

Analysis

Alcohol: 12,5 %vol.
Residual sugar: 1,0 g/l

Rating

Jahrgang 2024: 92+ Points A la Carte

