



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Grüner Veltliner Reserve 2019

Weinbeschreibung

Grüne und strahlgelbe Farbreflexe mit Silbernuancen. Orangenblüten, Zitrus, Birne, wildem Honig und Robinien im Bukett, gefolgt von feiner, etwas pfeffriger Würze, Reife und Spannung, mit viel saftiger gelber Frucht und Frische im anregenden Abgang.

Empfohlen zu Räucherfisch, Krustentieren, Tafelspitz und feinen, durchaus von Würze und etwas Schärfe getragenen, asiatisch-inspirierten Fleisch- und Gemüsegerichten.

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

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: 13,7 %vol.
Säure: 4,8 g/l
Restzucker: 1,3 g/l

Wine description

Bright yellow and greenish nuances, with silver reflexes, multifaceted bouquet of orange blossoms, pear, robinia and wild honey, followed by a fine and peppery spiciness, ripeness and lively structure, yellow fruit and freshness on the long animating finish.

Pairs with smoked fish, crustacians, boiled beef and fine, spicy Asian inspired meat and vegetable courses.

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

Grüner Veltliner has become one of the internationally most 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 hold this extra.

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: 13,7 %vol.
Acidity: 4,8 g/l
Residual sugar: 1,3 g/l

