



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Eiswein Grüner Veltliner 2018

Weinbeschreibung

Saftiges Gelb mit goldenen Reflexen in der Farbe, kräftig samtene Aromatik nach Blüten mit feinen Anklängen an Passionsfrucht und Mango in der Nase, viel Struktur am Gaumen, von lebendiger Säure getragene Süße, aufregend und jugendlich animierend.

Empfohlen zu kräftigem Käse, würzig asiatisch inspirierter Küche oder als elegant fruchtiger Digestif.

Terroir und Herkunft

Im nord-östlichen Teil des Weinviertels sinkt die Temperatur in einigen Kessellagen bereits im November auf unter -7 Grad Celsius.

Rebsorte und Weinstil

Der Grüne Veltliner wird heute zurecht als eine der international bekanntesten österreichischen Rebsorten gehandelt. Als besondere Rarität gilt der bei -8 Grad geerntete Eiswein.

Er konzentriert auf natürlichem Weg die Fruchtaromen des Grünen Veltliners und balanciert durch dessen feine Säure und Würze die angenehm üppige Süße.

Vinifizierung

Eiswein ist eine besondere Rarität, deren Produktion erstmals im 19. Jahrhundert in Deutschland eher zufällig durch einen frühen Wintereinbruch entdeckt wurde. Temperaturen unter -7 Grad Celsius lassen das Wasser in den Trauben gefrieren und konzentrierte so Aromen und süßen Extrakt. Die Weiterverarbeitung der Trauben im Kellere erfolgt in gefrorenem Zustand, der Wein wird unter Anwesenheit eines Kontrollorgans geerntet und gepresst.

Analyse

Alkohol: 9,2 %vol.
Säure: 5,5 g/l
Restzucker: 152,2 g/l

Bewertungen

92 Punkte Falstaff
93 Punkte A la Carte

Wine description

A deep yellow color with golden shines, strong velvety aroma of flowers with fine hints of passion fruit and mango in the nose, lots of structure on the palate, sweetness carried by lively acidity, exciting and youthfully animating.

Pairs well with strong cheese and spicy Asian inspired cuisine. Perfect as an elegant fruity digestif.

Terroir and origin

In some areas in the north-eastern part of the Weinviertel, the temperature drops to below -7 degrees Celsius well before the end of the year.

Variety and style of wine

Today, the Grüner Veltliner is rightly regarded as one of the most internationally renowned Austrian varietals. Ice wine is a truly special rarity. Harvested at -8 °C, it naturally concentrates the fruity aromas of the Grüner Veltliner and balances the pleasantly sumptuous sweetness with its fine acidity and spiciness.

Vinification

Ice wine is a special rarity, the production of which was first discovered by chance in Germany in the 19th century due to an early onset of winter. Temperatures below -7 °C cause the water in the grapes to freeze, thus concentrating the aromas and sweet extract. The grapes are processed in the cellar while still frozen and the wine is harvested and pressed under the supervision of a regulatory body.

Analysis

Alcohol: 9,2 %vol.
Acidity: 5,5 g/l
Residual sugar: 152,2 g/l

Awards

92 Points Falstaff
93 Points A la Carte

