HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Ried Johannesbergen 2023

Weinbeschreibung
Brillantes Gelbgrün mit Blüten, Salzbrise und Zitrusfrüchten in der Nase. Am Gaumen frische Aromatik nach Steinobst, Orangenzesten, gelbe Tropenfrucht, mineralisch-salzig, straff und grazil, schlank und aromatisch, weisser Pfeffer und feiner Säurebogen im Abgang.

Empfohlen zu frischer Küche, Pasta, Meeresfrüchten, feiner Würze.

Terroir und Herkunft
Seit Jahrhunderten ist die Süd-Südost-Lage Johannesbergen in Herrnbaumgarten im nordöstlichen Weinviertel für ihre Weissweine bekannt. Das kontinental-pannonische Klima und die von den Falkensteiner Kalkadern durchzogenen Lössböden bringen Frische, Eleganz, Struktur und unverwechselbaren Charakter.

Rebsorte und Weinstil
Erst die Kombination von Riesling und Grüner Veltliner schafft diesen, vom hohen Kalkanteil der Lössböden der seit Jahrhunderten bekannten und herausragenden Lage geprägten Wein. Im Stil von enormer Länge, Aromatik und Lebendigkeit. Frisch, präzise und facettenreich.

Vinifizierung
Die Kombination aus spontaner Vergärung und schonendem Ausbau in 500-Liter-Fässern (Tonneaux) und Tonamphoren ist Teil, um die dieser besonderen Lage eigene feine Eleganz und Strahlkraft zu erhalten. Cuvée aus Riesling und Grüner Veltliner.

Analyse
Alkohol: 12,9 %vol.
Restzucker: 1,0 g/l

Wine description
Brilliant yellow-green with flowers, salt breeze and citrus fruits on the nose. On the palate, fresh aromas of stone fruit, orange zest, yellow tropical fruit, mineral-salty, taut and delicate, slender and aromatic, white pepper and fine acidity on the finish.

Recommended with fresh cuisine, pasta, seafood and delicate spices.

Terroir and origin
The south-southeast-facing Johannesbergen vineyard in Herrnbaumgarten in the northeastern Weinviertel has been known for its white wines for centuries. The continental-Pannonian climate and the loess soils traversed by the Falkenstein limestone veins bring freshness, elegance, structure, and unmistakable character.

Grape variety and style of wine
Only the combination of Riesling and Grüner Veltliner creates this wine, which is characterized by the high limestone content of the loess soils of this outstanding site, which has been known for centuries. A style of enormous length, aromatics, and liveliness. Fresh, precise, and multi-faceted.

Vinification
The combination of spontaneous fermentation and gentle ageing in 500-liter barrels (tonneaux) and clay amphorae is part of the process of preserving the fine elegance and radiance of this special site. Cuvée of Riesling and Grüner Veltliner.

Analysis
Alcohol: 12,9 %vol.
Residual sugar: 1,0 g/l

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein
Brünnerstraße 8, 2193 Wilfersdorf, Austria, +432573221927, wein@hofkellerei.at, www.hofkellerei.com