



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Ried Karlsberg 1^{ÖTW} Cuvée 2023

Weinbeschreibung

Zitrusblüte, Mirabellen, Pfeffernoten, Feuerstein und Orangenzesten. Am Gaumen endlos präsent, burgundisch-animierende Struktur, charmant und kernig, schöne, von lebhafter Frische aufgelockerte Cremigkeit mit Aromen nach Melisse, Pfeffer, Zitrus und salziger Mineralität.

Empfohlen zu feiner, vielschichtig-aromatischer und frischer Küche, Meeresfrüchten, Kalb und Geflügel.

Terroir und Herkunft

Purer, in Wein gefasster geschmacklicher Ausdruck der seit Jahrhunderten bekannten und geschätzten Riede Karlsberg über Herrnbaumgarten. Alte Reben auf tiefgründigen, kargen Lössböden mit hohem Kalkanteil bringen Struktur, Tiefe, Finesse und barocke Aromatik. Geprägt von kontinental-pannonischen Klimaeinflüssen.

Rebsorte und Weinstil

Burgundischer Charakter mit offener, lebendiger Aromatik und straffer, animierender Länge. Ein einzigartiger, großer, charaktvoller Wein – balanciert verbinden sich vielschichtige Aromatik, zugige Säure und facettenreiche Eleganz. Der erste seiner Art – eine Rückbesinnung auf die prägenden Elemente dieser über Jahrhunderte geschätzten Riede.

Vinifizierung

Die Kombination aus spontaner Vergärung, teilweise auf der Maische, und schonendem Ausbau in 500-Liter-Tonneaux ergänzt die der Ried Karlsberg so typische straffe Struktur durch offene Aromatik und Breite. Cuvée aus Riesling und Grüner Veltliner.

Analyse

Alkohol: 13,0 %vol.
Restzucker: 1,2 g/l

Bewertung

95+ Punkte A la Carte
94 Punkte Vinous

Wine description

Citrus blossom, mirabelle plums, peppery notes, flintstone, and orange zest. Endlessly present on the palate, with an animating Burgundian structure, charming and robust, beautiful creaminess enlivened by profound freshness, with aromas of lemon balm, pepper, citrus, and salty minerality.

Recommended with fine, complex, aromatic, and fresh cuisine, seafood, veal, and poultry.

Terroir and origin

Pure expression of flavor in wine from the storied Ried Karlsberg, located above the village of Herrnbaumgarten and famed for centuries. Old vines on deep, meager loess soils with a high limestone content impart structure, depth, finesse, and baroque aromaticity to the wine, shaped by continental-Pannonian climatic influences.

Variety and style of wine

Burgundian in character with open, lively aromatics and taut, stimulating length. A unique wine, full of character – balanced, multi-layered aromatics combine with tangy acidity and complex elegance. The first of its kind, highlighting the formative elements of this vineyard, which has been highly prized for centuries.

Vinification

A combination of spontaneous fermentation – a small proportion on the skins – and gentle aging in 500-liter casks complements the taut structure typical of Ried Karlsberg, with its open aromatics and breadth of texture. A cuvée of Riesling and Grüner Veltliner.

Analysis

Alcohol: 13,0 %vol.
Residual sugar: 1,2 g/l

Rating

95+ Points A la Carte
94 Points Vinous



Weingut Liechtenstein

Brünnerstraße 8, 2193 Wilfersdorf, Austria, +432573221927, wein@hofkellerei.at, www.hofkellerei.com

