HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT 1436

Ried Karlsberg 1 ÖTW Grüner Veltliner 2024 BIO

Weinbeschreibung
Brillante, grüngelbe Farbtöne. Zarter Pfeffer, Quitte, reifer Apfel, Zitrus- und Robinienblüten im Bouquet. Frische und breite Struktur mit viel Würze und saftiger Cremigkeit, mit einem Hauch salziger Mineralik im straffen, anregend trinkfreudigen Abgang.

Empfohlen zu Geräuchertem, Meeresfrüchten, klassisch österreichischen Gerichten wie dem Tafelspitz und würziger, von etwas Schärfe getragener, asiatisch inspirierter Küche.

Terroir und Herkunft
Die Weine der Reserve-Linie stammen aus unseren seit über 600 Jahren von der Familie bewirtschafteten Rieden Karls- und Johannesbergen, zum Teil aus alten Rebanlagen auf tiefgründigen, kalkhaltigen 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: 13,0 %vol.
Restzucker: 1,4 g/l

Bewertung
Jahrgang 2023 - 92 Punkte Falstaff
Jahrgang 2022 - 92 Punkte Vinous

Wine description
Brilliant greenish-yellow hues. Delicate pepper, quince, ripe apple, citrus, and robinia blossoms in the bouquet. Fresh and broad structure with plenty of spice and juicy creaminess, with a hint of salty minerality in the firm, stimulating, and easy-to-drink finish.

Recommended with smoked dishes, seafood, classic Austrian dishes such as "Tafelspitz," and spicy Asian cuisine.

Terroir and origin
The wines of the Reserve Line come from our Karlsberg and Johannesberg vineyards, which have been cultivated by our family for over 600 years, partly from old vineyards on deep, calcareous loess soils. Here, origin, authenticity, precision, and value can be experienced.

Variety and style of wine
Grüner Veltliner has become one of the most internationally sought-after Austrian wines in recent history. It is very terroir-driven, and its spicy aromatics and animating structure are unsurpassed when looking for a food-friendly, high-end wine that holds this extra.

Vinification
Entirely healthy, selected grapes with a high acid structure; traditional vinification with controlled oxygenation, partly in new 500-litre tonneaux; careful élevage on the fine lees in the century-old barrel cellars. Limited release.

Analysis
Alcohol: 13,0 %vol.
Residual sugar: 1,4 g/l

Rating
Vintage 2023 - 92 Points Falstaff
Vintage 2022 - 92 Points Vinous

ÖSTERREICHISCHE TRADITIONSWEINE

Weingut Liechtenstein
Brünnerstraße 8, 2193 Wilfersdorf, Austria, +432573221927, wein@hofkellerei.at, www.hofkellerei.com
AT-BIO-402, Österreichische Landwirtschaft