



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Ried Karlsberg 2021

Weinbeschreibung

Brillante, satt-gelbgrüne Farbe, Zitrusfrüchte, südlich-florale Noten, reifes Kernobst und rauchiger Feuerstein in der Nase, straff und lebendig, facettenreiche, breite und lange Präsenz am Gaumen, begleitet von salziger Mineralität und feiner Reduktion. Hohes Reifepotenzial.

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 mit zugiger Säure und facettenreicher Eleganz. Der erste seiner Art – die Rückbesinnung auf die prägenden Elemente dieser über Jahrhunderte geschätzten Riede.

Vinifizierung

Kombination aus spontaner Vergärung, zu kleinen Teilen auf der Maische und schonendem Ausbau in 500 Liter Tonneaus ergänzt die der Ried Karlsberg so typische straffe Struktur durch offene Aromatik und Breite. Cuvée aus Riesling und Grüner Veltliner.

Analyse

Alkohol: 12,5 %vol.
Restzucker: 2,7 g/l

Bewertung

95+ Punkte A la Carte

Wine description

Brilliant, rich yellow-green colour; citrus fruit with floral notes of the sunny South, ripe stone fruit and smoky flint on the nose, taut and lively. Multi-faceted with a broad and lengthy presence on the palate, accompanied by salty minerality and fine sense of reduction. Great ageing potential.

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

Terroir and origin

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

Grape 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, accentuating 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 ageing in 500 litre casks complements the taut structure so typical of Ried Karlsberg, with its open aromatics and breadth of texture. A cuvée of Riesling and Grüner Veltliner.

Analysis

Alcohol: 12,5 %vol.
Residual sugar: 2,7 g/l

Rating

95+ Points A la Carte

