



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Weinviertel DAC Grüner Veltliner 2023

Weinbeschreibung

Intensives, leuchtendes Grün in der Farbe, pfeffrig und feinfruchtig in der Nase mit knackigem Apfel, Limetten und Feuersteinaromen, saftig-frisch am Gaumen, Stachelbeerfrucht und Würze im Abgang, feines Säurspiel.

Trinkt sich ideal zu frischen, würzigen Vorspeisen, Gebackenem oder asiatischen Gerichten.

Terroir und Herkunft

Die Weine der Clos Domaine Linie stammen aus unseren jüngeren Rebanlagen rund um die Einzellagen Karls- und Johannesberg. In den Rebärten wird vom Rebschnitt an, präzise Richtung Frische und Struktur gearbeitet.

Rebsorte und Weinstil

Der Grüne Veltliner ist aufgrund der würzigen, frischen Sortentypik eine österreichische Paraderebsorte mit internationaler Bedeutung. Der Stil unseres Grünen Veltliners DAC ist frisch, würzig und mit animierender Struktur hinterlegt.

Vinifizierung

Ein exakter Erntezeitpunkt erlaubt es die delikate Aromatik durch kontrollierte Vergärung im Edelstahltank, mit neutraler Burgunderhefe, herauszuarbeiten. Die frühe Füllung nach kurzer Reife auf der Feinhefe bringt Frische und Struktur optimal in Einklang.

Analyse

Alkohol: 11,4 %vol.

Säure: 6,1 g/l

Restzucker: 1,6 g/l

Bewertung

Jahrgang 2023: 92+ Punkte A la Carte
Gold NÖ-Weinbewertung

Wine description

Intense, vibrant green accents in the colour; peppery & delicately fruit-forward on the nose with crunchy apple, lime & flint aromas, juicy & fresh on the palate; gooseberry fruit and spice in the finish with finely tuned acidity.

Ideal to accompany spicy starters, baked goods or Asian dishes.

Terroir and origin

The wines of our Clos Domaine series are harvested from younger parcels around the single vineyard sites Karlsberg & Johannesberg. In our viticultural regimen, freshness & structure are precisely accentuated from the pruning onward.

Grape variety and style

Grüner Veltliner is an Austrian marquee player with a wide international following, thanks to its spicy & refreshing varietal character. The style of our Grüner Veltliner DAC is fresh & spicy, supported by an invigorating element of structure.

Vinification

Precise timing of the harvest allows the delicate aromas to be fully expressed in detail, through controlled fermentation in stainless steel tank with neutral Pinot yeast. Early bottling after a short maturation on the fine lees brings freshness & structure into perfect harmony.

Analysis

Alcohol: 11,4 %vol.

Acidity: 6,1 g/l

Residual sugar: 1,6 g/l

Rating

Jahrgang 2023: 92+ Points A la Carte
Gold Lower Austrian Wine Award

