



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON  
**LIECHTENSTEIN**  
SEIT  
1436

## Weinbeschreibung

### Riesling Reserve Selektion Karlsberg 2015

REBLAGE: Karlsberg, Johannesberg (Herrnbaumgarten/Weinviertel)  
TRAUBENSORTE: 100 % Riesling

„Königin der Weißweine“ - die Rieslingtraube stammt aus dem Rhein-gebiet und ist auch bekannt als Rheinriesling. Die Sorte wurde aus den Wildreben am Oberrhein ausgelesen. Früheste Nennung für Wurzelreben findet man 1435 in Rüsselsheim. Die Namensgebung Riesling dürfte von ihrer Neigung zum Verrieseln stammen. Als spätreife Sorte benötigt sie beste Lagen, ist ansonsten jedoch recht dankbar im Anbau.

Ihre Erträge sind gering (Domäne 400 Gramm/m<sup>2</sup>), dankt dies jedoch mit wunderschönen Fruchttönen, an Pfirsich und Aprikosen erinnernd. Riesling hat auf unserem Weingut große Tradition und Bedeutung für die Weinkelterung und Sektherstellung.

Lesetermin: 06. und 07.10.2015  
Erzeugerabfüllung: 04.05.2016

#### Oenologischer Kommentar

Sorgfältige, selektive Handlese bei kühler, trockener Witterung in kleine (20kg) Kisten. Die Trauben hatten 20,5° Klosterneuburg. Abbeeren der Trauben, 12 Stunden Maischestandzeit. Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Vergärung bei 23 °C, Ausbau 6 Monate auf der Feinhefe, Lagerung teils in 500 Liter Holzfässern und Edelstahltank.

#### Degustationsnotiz

Herrlich glänzendes Goldgelb, Konzentrat von reifen gelben Pfirsich, Steinobst, Marillenröster, viel Saft, guter Kern, Limette, dichter Fruchtcocktail, Honig, delikate Exotik, Maracuja, Litschi. Saftig am Gaumen, schöner Nachhall, kompakt und stoffig, viel Schmelz, sehr ausbalanciert, aristokratischer Riesling in allen Facetten.

**Alkohol:** 13,1 % vol., Ges. Säure 8,4 g/l, Restzucker 12,1 g/l halbtrocken

**Beliebt zu:** Fisch und Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Geflügel, asiatischer Küche, italienische Küche, fruchtigen Dessert

Trinktemperatur: 10 – 12 Grad C  
Trinkreife: 2016 - 2023  
Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier

