



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436



Weinbeschreibung

Riesling Clos Domaine 2015

REBLAGE: Johannesberg/Zeiseln – Herrnbaumgarten – Weinviertel
TRAUBENSORTE: 100 % Riesling

Bewertung:

„Königin der Weißweine“ - die Rieslingtraube stammt aus dem Rheingebiet 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/m²), 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. – 07. 10. 2015

Erzeugerabfüllung: 10. 02. 2016

Oenologischer Kommentar:

Die Traubenernte erfolgte bei kalter, trockener Witterung. Die Trauben hatten 19,5° Klosterneuburg. Abbeeren der Trauben, 4 Stunden Maische-standzeit. Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Vergärung bei 20°C, Ausbau 3 Monate auf der Feinhefe, Lagerung im Edelstahltank.

Degustationsnotiz:

Steinobst, zarte Marille; Papaya, Litschi, Maracuja, sehr brilliant in der Fruchtführung, elegant und glockenklar, angenehm, rassig.

Alkohol: 12,8 % vol., Ges. Säure 6,9 g/l, Restzucker 4,7 g/l.

Beliebt zu: warmen Vorspeisen, Fisch, Schnittkäse, Dessert

Trinktemperatur: 10 – 12 Grad C

Trinkreife: 2016 - 2019

Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier