

Domaene Gobelsburg KAMPTAL dac Grüner Veltliner



Produsent

Schloss Gobelsburg

Om produsenten

Slottets historie som vinprodusent går tilbake til 1171, da det var et kloster, og ble godkjent som leverandør til Vatikanet. Det dyrkes økologisk i noen av Østerrikes beste vinmarker, som Heiligenstein og Geisberg. Siden 1995 har det vært drevet av ekteparet Michael og Eva Moosbrugger, som tar meget godt vare på slottets tradisjoner og kvalitet.

Område

Kamptal, Niederösterreich

Jordsmonn

Löss- og sandholdig.

Druetype

Grüner Veltliner 100%

Produksjonsmetode

Forsiktig presset etter gammel-metoden (derav navnet «Tradition» med tre-presse, slik de gamle munkene på klosteret brukte å gjøre. Fatene av eik fra Manhartsberg a 25 Hl brukes til spontanfermentering av vinen, uten temperaturkontroll. Etter at gjæringen er avsluttet, omstikkes vinen 3 ganger, så den er tilnærmet helt klar. Modning og elevage i fatet i 18 måneder før flasketapping.

Karakteristikk

I duften aner man snev av lys tobakk (Havanna), sort pepper, citrus toner under. Stor kompleksitet, en fyldig smak med kompakt frukt, rik og fasettert med flott lengde, ennå ungdommelig og med stort potensiale. Prøv den til hvitt kjøtt, fisk og sjøretter med smørsaus, oster eller helt enkelt alene, som meditasjons-vin! Server ved ca. 13 grader i litt store glass.

VOLUM	75,0 cl
ALKOHOL	12,5%
VINMONOPOL	5642501
VEKTURA	141367
EPD	1781202

TYPE	Hvitvin
ÅRGANG	2023
PRIS	kr 259,90
VEILEDENDE PRIS	kr 212,32

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris

