

Ried Renner 1 ÖTW



| | |
|------------------------------|--|
| MINIMALNA TEMPERATURA | 10.00 st.C |
| KRAJ | Austria |
| REGION | Kamptal |
| APELACJA | Kamptal DAC |
| SZCZEP | Grüner Veltliner |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU | 13,5 % |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Białe |
| POJEMNOŚĆ | 750 ml |
| NAGRODY | Wine Enthusiast 96pkt., Jancis Robinson 17/20, James Suckling 94pkt. |

Aromat:

Intensywny zapach soku multiwitaminowego i świeżych orzechów.

Smak:

W smaku wyczuwalna owocowa słodycz, mineralność i słoność. Wino z długim posmakiem.

Potrawy:

Pieczony kurczak, wieprzowina po chińsku

Weingut Schloss Gobelsburg to jedna z najstarszych winnic w austriackim regionie Kamptal. Winiarnia jest ściśle związana z historią klasztoru cystersów w Zwettl i może się poszczycić dokumentacją sięgającą 1171 roku. Winnice rozpościerają się na tarasach wokół Langenlois i Gobelsburg. Schloss Gobelsburg koncentruje się na odmianach winogron Grüner Veltliner i Riesling, ale robi też świetne wina z czerwonych odmian takich jak Zweigelt czy Pinot Noir. Produkowane są autentyczne wina z pojedynczych parcel, apelacji regionalnych i gminnych. Winnica Schloss Gobelsburg jest członkiem stowarzyszenia „Austrian Traditionsweingüter”, którego celem jest hierarchizacja klasyfikacji winnic w regionie Dunaju.

Produkcja wina w Gobelsburgu kładzie nacisk na tradycyjne odmiany i ekspresję terroir. Dębowe beczki są używane oszczędnie i tylko do najlepszych białych i czerwonych win. Do produkcji dużych i małych beczek używany jest dąb z Manhartsbergu (region położony na północ od Langenlois). Poza tym do winifikacji używa się stalowych zbiorników. Do fermentacji używane są głównie drożdże naturalne.