

## Ried Grub 1 ÖTW



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	11.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Austria
<b>REGION</b>	Kamptal
<b>APELACJA</b>	Kamptal DAC
<b>SZCZEP</b>	Grüner Veltliner
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	James Suckling 2019 - 96pkt.

### Aromat:

Złożony nos, pełen owoców - renklody, dojrzałe jabłka, odrobina cytrusów, tytoniu.

### Smak:

Delikatny a zarazem głęboki. Skoncentrowany, lekko pikantny, kremowy i długi posmak. Aromat białego pieprzu i dojrzałych jabłek.

### Potrawy:

Halibut w sosie chimichurri

### Więcej informacji:

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.