

Grüner Veltliner Auslese



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Austria
REGION	Kamptal
APELACJA	Niederösterreich
SZCZEP	Grüner Veltliner
RODZAJ	Słodkie
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	7,5 %
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	375 ml

Aromat:

Słodki Gruner Veltliner Auslese to jedna ze specjalności posiadłości. Ze względu na suchy, kontynentalny klimat Botrytis Cinera (szlachetna pleśń) to rzadkość. Tu jednak daje wina wybitne. Nos czysty i kwiatowy, z kandyzowanym imbirem, trawą cytrynową i żółtymi owocami.

Smak:

W smaku subtelna równowaga pomiędzy cukrem resztkowym i kwasowością oraz owocowością. Długi finisz. 158,5g cukru resztkowego.

Potrawy:

Szarlotka z lodami waniliowymi

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.