

## Brut Reserve



<b>KRAJ</b>	Austria
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	8.00 st.C
<b>REGION</b>	Kamptal
<b>APELACJA</b>	Niederösterreich
<b>SZCZEP</b>	Grüner Veltliner, Pinot Noir, Riesling
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	Wine Enthusiast 90pkt.

### Aromat:

Gruszkki, dojrzałe brzoskwinie, morele, siano, suszone zioła i kwiaty - rumianek.

### Smak:

Gładkie, oleiste z delikatnymi bąbelkami. Wino leżakuje 2-3 lata na osadzie drożdżowym więc jest cieliste, w smaku delikatnie drożdżowe, z mocną kwasowością.

### Potrawy:

Aperitif, grillowane ryby

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.