

Vitt vin

SINCE 1171
SCHLOSS GOBELSBURG
AUSTRIA | WINE | HERITAGE

Kamptal DAC Grüner Veltliner Domaene Gobelsburg Langenlois 2025

HÅLLBAR ODLING LÄTTVIKTSFLASKA

Schloss Gobelsburg

Pris 159 kr
nr 277501 - 750 ml

Ursprung Kamptal

Druvor Grüner Veltliner 100%

Vinmakare Michael Moosbrugger

Alk. halt 12.5%

Jordmån Löss och lerjord blandat med sand

Information Precis så här ska en Grüner Veltliner från Kamptal smaka, en av Österrikes mest prestigefyllda vinregioner. Vingårdarna sträcker sig från dalens nedre delar till de övre, vilket ger en bra balans mellan mognad och friskhet i druvorna. Vinet är känt för sin lättillgängliga och friska karaktär, vilket gör det till ett utmärkt val för både nybörjare och erfarna vinkännare. Schloss Gobelsburg är engagerade i hållbar vinodling och deltar aktivt i dryckesbranschens klimatinitiativ. Vinets förpackning är en lättare glasflaska som minskar klimatavtrycket jämfört med traditionella flaskor.

Karaktär Vinet har en distinkt fruktighet med toner av gröna äpplen, päron, grapefrukt, vitpeppar och lime. Smaken är medelfyllig och frisk med en angenäm mineralsälta i eftersmaken.

Vinifiering Druvorna skördades för hand som följdes av en skonsam pressning.

Lagring 4 månader på ståltank

Passar till Ljust kött, fisk och skaldjur. Ett utmärkt sparrisvin! Eller som aperitif.

Om producenten

Schloss Gobelsburg är en av Österrikes mest respekterade vinproducenter, med vintraditioner som sträcker sig över 850 år tillbaka i tiden. Vingården grundades av cisterciensermunkar från klostret Zwettl år 1171 och har sedan dess varit en symbol för kvalitet och respekt för naturen.
Slottet och vingårdarna är belägna i Kamptal, en av österrikes mest betydelsefulla vinregioner, där klimat och jordmån ger unika förutsättningar för eleganta och lagringsdugliga viner.
Sedan Michael Moosbrugger tog över driften 1996 har Schloss Gobelsburg utvecklats till en internationellt erkänd producent med tydlig terroirprofil. Moosbrugger har kombinerat urgammal tradition med modern precision.
Produktionen sker med stor respekt för miljön – utan konstgödsel eller kemiska bekämpningsmedel – och med så lite påverkan i vinkällaren som möjligt. Jäsning sker ofta spontant med naturlig jäst, och lång lagring på jästfällningen används för att bygga struktur och komplexitet.
Schloss Gobelsburg förvaltar flera förstklassiga vingårdslägen, bland annat Heiligenstein som är en legendarisk Riesling-vingård med sandsten och vulkanisk jord. Lamm – som är ett av Österrikes mest prestigefyllda lägen för Grüner Veltliner och Gaisberg – svalare terroir som ger eleganta och aromatiska viner
Vinerna från Schloss Gobelsburg har belönats med höga betyg i internationell vinpress, inklusive *Wine Spectator*, *Wine Advocate* och *Falstaff*. Moosbrugger själv har tilldelats priset "Winemaker of the Year" av Falstaff (2006) och är en respekterad röst inom österrikisk vinodling.