



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rosévin

## Domaene Gobelsburg Rosé 1500ml 2024

Schloss Gobelsburg



Pris 279 kr  
nr 9401906 - 1500 ml

**Ursprung** Niederösterreich

**Druvor** Zweigelt 100%

**Vinmakare** Michael Moosbrugger

**Alk. halt** 12%

**Jordmån** Grus och lössjord

**Information** Friskt och fruktigt rosévin från berömda Schloss Gobelsburg i Kamptal. Vinet är tillverkat av 100% Zweigelt-druvor från vinstockar som är mellan 5 och 50 år uppbundna enligt guyotmetoden. Druvorna kommer från de svalaste lägena i Kamptal, där den kyliga vinden från Waldviertel främjar friskhet och förhindrar övermognad av druvorna. Druvorna odlas på naturliga terrasser och mjuka kullar, vilket ger viner med en fin balans mellan fruktighet och syra. Jordmånen består huvudsakligen av grus och lössjord, vilket bidrar till vinets mineralitet och struktur. Härlig stor magnumflaska som passar utmärkt vid sommarens festligheter!

**Karaktär** Bärig och fruktig doft av hallon, röda vinbär, smultron och färska örter. Smaken är mycket frisk med inslag av vattenmelon, lime och jordgubbar. Eftersmaken håller sig kvar länge.

**Vinifiering** Jäsning och lagring sker på ståltank för att bevara friskheten och fruktigheten.

**Lagring** Efter avslutad jäsning fick vinet vila fyra månader tillsammans med jästfällningen.

**Passar till** Servera till sallader, fisk, skaldjur och fågelrätter. Ett bra val till buffémat och den grillad lax med potatissallad.

## 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.