

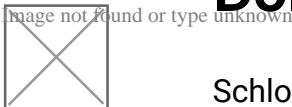


KVALITÉ & KÄNSLA!



Rosévin

Domaene Gobelsburg Rosé 2024



Schloss Gobelsburg



Pris 149 kr
nr 9401401 - 750 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.

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 grillade laxen vid midsommar.

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.