

Vitt vin

SINCE 1171 SCHLOSS GOBELSBURG AUSTRIA | WINE | HERITAGE

Zöbing Kamptal DAC Riesling Schloss Gobelsburg Langenlois 2025

FINE WINE HÅLLBAR ODLING

Schloss Gobelsburg

Pris 259 kr
nr 7560601 - 750 ml

Ursprung Kamptal

Druvor Riesling

Alk. halt 13%

Jordmån Gnejs och skiffer

Information Zöbing Riesling är en bybetecknad Riesling från sluttningarna kring den lilla vinbyn Zöbing i hjärtat av Kamptal. Här ger den svala luftströmmen från Waldviertel och de urgamla stenrika jordarna (gnejs och skiffer) perfekta förutsättningar för att skapa ett vin med renhet, energi och mineralitet.

Vinet är ett skolexempel på Kamptal-Riesling – torrt, precist och elegant med tydlig ursprungskänsla. Det är ett vin som kombinerar fräschör och finess med djup och struktur.

Karaktär Doften är finessrik med inslag av lime, vita blommor, persika, grön örtighet och krossad sten. Samken är torr, kristallklar och fokuserad med vital syra, citrusdriven frukt, kalkig mineralitet och lång, uppfriskande avslutning

Vinifiering Druvorna skördades för hand som följdes av en skonsam pressning. Jäsning på ståltank vid låg temperatur för att bevara fruktens uttryck

Lagring Lagring på jästfällningen i flera månader för textur och balans.

Passar till Skaldjur, ceviche, sushi, forell med örter, färska getostar eller rätter med asiatisk inspiration (lime, koriander, ingefära)

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.