



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

Ried Lamm 1 ÖTW Erste Lage Kamptal DAC Grüner Veltliner 2023

Schloss Gobelsburg



Pris 659 kr
nr 7299501 - 750 ml

Ursprung Kamptal

Druvor Grüner Veltliner

Vinmakare Michael Moosbrugger

Alk. halt 13.5%

Jordmån Löss, lera och röd siltsten (perm)

Information Ried Lamm är ett av de mest prestigefyllda vingårdslägena i Kamptal, beläget på de sydostvända sluttningarna vid foten av Ried Heiligenstein. Den unika terroiren med en jordmån av löss, lera och sedimenterat röd siltsten från permperioden, kombinerat med perfekt exponering för sol och en särskilt varm mikroklimat, ger exceptionella förutsättningar för kraftfulla och lagringsdugliga Grüner Veltliner-viner. Vinstockarna odlas enligt Lyra-systemet för optimal druvkvalitet.

Karaktär Ett uttrycksfullt, komplext och balanserat vin med imponerande djup. Doften bjuder på nyanser av mogen stenfrukt, tropiska inslag, flinta, vitpeppar och subtil fatkaraktär. Smaken är rik och generös, med silkeslen textur, fokuserad syra och en lång, mineralsprudlande avslutning. Ett vin med stor kraft och elegant precision.

Vinifiering Druvorna skördades för hand i början av november som och följdes av en skonsam pressning.

Lagring Jäsning och mognad i stora österrikiska ekfat (25 hl) från Manhartsberg, ca 18 månader

Passar till Asiatiska och orientaliska rätter. Krämiga rätter med kyckling, kalv eller svamp. Grillade rotfrukter och smakrika vegetariska anrättningar. Hårdostar och milda blåmögelostar.

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.