



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

Ried Heiligenstein 1 ÖTW Erste Lage Kamptal DAC Riesling 2023

Schloss Gobelsburg



Pris 659 kr

nr 7372801 - 750 ml

Ursprung Kamptal

Druvor Riesling

Vinmakare Michael Moosbrugger

Alk. halt 13.5%

Jordmån Perm-sandsten, silt, vulkaniska inslag, arkos och organiskt sediment

Information Ried Heiligenstein i byn Zöbing är ett av Österrikes mest hyllade och historiskt betydelsefulla Riesling-lägen, ofta omnämnt som ett av landets främsta. Den unika geologin – "Zöbinger Perm" – består av urgammal sandsten, vulkaniska inslag och organiskt sediment. Vingården är kuperad och terrasserad, vilket skapar idealiska mikroklimat för Riesling med lång mognadspotential och stor komplexitet. Här återfinns några av Schloss Gobelsburgs äldsta Rieslingstockar. Drickfärdig idag – men kan lagras i 35–40 år under goda förhållanden.

Karaktär Doften är elegant och subtilt nyanserad med inslag av mogen citrus, persika, vita blommor och mineralitet. Smaken är torr, finlemmad och djup, med en silkgig textur, frisk syra och lång, stenig avslutning.

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

Lagring 18 månader i små österrikiska ekfat (5 hl, Manhartsberg)

Passar till Fisk- och skaldjursrätter, finstämnda vegetariska rätter med örter. Sushi och asiatiskt inspirerad mat samt getost eller mild vitmögelost.

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.