Vitt vin

Ried Renner 1 ÖTW Erste Lage Kamptal DAC Grüner Veltliner 2023

Schloss Gobelsburg

Pris 409 kr
nr 7797301 - 750 ml

Ursprung Kamptal

Druvor Grüner Veltliner

Vinmakare Michael Moosbrugger

Alk. halt 13.5%

Jordmån Lössjord, sandsten, para-gnejs, glimmer och amfibolit

Information Ried Renner är en klassificerad ”Erste Lage” (första läge) och ligger nedanför de karakteristiska Riesling-terrasserna i Ried Gaisberg. Här är jorddjupet större och förmågan att lagra vatten högre, vilket skapar utmärkta förutsättningar för välbalanserade och strukturerade viner. Jordmånen består till stor del av löss blandat med eroderat material från urberg – främst brunaktig para-gnejs, amfibolit och glimmer.

Karaktär Doften bjuder på saftiga gula frukter, subtila kryddor och florala inslag. I smaken är vinet fylligt men elegant, med krämig textur, frisk syra och en uttalad mineralitet. Avslutet är långt och balanserat med fin sälta och struktur.

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

Lagring Ca 18 månader på österrikiska ekfat (25 hl, Manhartsberg)

Passar till Klassisk österrikisk husmanskost: fläsk- och kalvstekar, schnitzel, samt friterade rätter – både från jordbruk och trädgård. Passar även till smakrika vegetariska rätter och lagrade ostar.

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.