



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Zweigelt Domaene Gobelsburg Langenlois 2021

Schloss Gobelsburg



Pris 169 kr
nr 7927901 - 750 ml

Ursprung Niederösterreich

Druvor Zweigelt 100%

Vinmakare Michael Moosbrugger

Alk. halt 12.5%

Jordmån Lättare schiffer- och lössjordar

Information Schloss Gobelsburg Zweigelt är ett elegant och fruktigt rödvin med druvor från ca 20 år gamla vinstockar. Zweigelt-druvan är Österrikes blåa signaturdruva, en korsning mellan Blaufränkisch och St. Laurent, och ger viner som är tillgängliga och balanserade. Druvorna kommer från vingårdar där druvorna odlas på lättare schiffer- och lössjordar. Klimatet i regionen är "cool climate", vilket innebär att druvorna mognar långsamt och utvecklar en frisk syra och komplex smakprofil. Vinifieringen sker i 2500-liters ekfat, vilket bevarar druvornas fruktighet och ger vinet en mjuk struktur.

Karaktär Frisk och bärig arom med inslag av körsbär, lakrits och en antydning av örter. Smaken är medelfyllig med mjuka tanniner, frisk syra och toner av röda bär och en subtil fatkaraktär. Lång, elegant eftersmak.

Vinifiering Druvorna skördades för hand som följdes av en skonsam pressning. Fermentering i öppna fat.

Lagring Vinet lagrades 18 månader på stora, 2500 liters, österrikiska ekfat.

Passar till Lätta köttretter som kyckling eller fläsk, gärna grillat! Vegetariska rätter med svamp eller rotfrukter samt hårdostar.

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.