



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

Ried Steinsetz Kamptal DAC Grüner Veltliner 2023

Schloss Gobelsburg



Pris 299 kr
nr 7828701 - 750 ml

Ursprung Kamptal

Druvor Grüner Veltliner 100%

Vinmakare Michael Moosbrugger

Alk. halt 13%

Jordmån Lössjord över tertiärgrus (kvartsit och sten från den urtida Donau)

Information Ried Steinsetz är en klassificerad "single vineyard" (cru) belägen strax söder om slottet Gobelsburg, i närheten av byn med samma namn. Området kännetecknas av sedimentavlagringar från den urtida floden Donau – främst större sten och kvartsitgrus – som under istiden täcktes av ett tunt lager lössjord. Den unika terroiren skiljer sig från övriga delar av Kamptal och ger vinerna en särskild lätthet och livfullhet. Vinstockarna fångar flodens energi, vilket förmedlas i glaset med en känsla av fräschör och mineralitet, som att sitta vid ett porlande vattendrag. Vinet kan drickas ungt för sin fräschör, men har också potential att utvecklas under 5–7 år vid god lagring.

Karaktär Doften är frisk och komplex med toner av gröna äpplen, vita blommor, citrus, mogen stenfrukt och inslag av vitpeppar. Smaken är torr och medelfyllig med fin syra, krispig mineralitet och ett långt, balanserat avslut. Klassisk "Grüner"-karaktär med finess och precision.

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

Lagring Ca 10 månader på österrikiska ekfat (25 hl, från Manhartsberg)

Passar till Ett mycket mångsidigt matvin. Utmärkt till skaldjur, medelhavskök, asiatiska smaker samt lättare vegetariska sammarrätter. Passar även utmärkt till sparris eller kycklingrätter.

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.