DRINKS.

# Weingut Schloss Gobelsburg Ried Lamm 1. Lage Grüner Veltliner DAC Kamptal 2022 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zusatzinformation

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | 80250822 |
| Alkoholgehalt | 13.5% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Österreich |
| Region | Kamptal |
| Abfüller | Weingut Schloss Gobelsburg, SCHLOSSSTRASSE 16, 3550 GOBELSBURG, Österreich |
| Marke | Weingut Schloss Gobelsberg |
| Typ | Weisswein |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Degustationsnotiz | In der Nase fruchtige Aprikosenaromen mit würzigen Noten. Am Gaumen kräftig und pikant. |
| Verkehrsbezeichnung | Weisswein |
| Details | 100 % Grüner Veltliner in grossen Holzfässern ausgebaut |
| Etikette | grafisch |
| Bio | Keine Angaben |
| Vegan | Ja |
| Kosher | Keine Angaben |
| Verschluss | Korken |
| Tannin | Nein |
| Trinktemperatur | 10-12 Grad |

| | |
|---|---|
| Jahrgang | 2022 |
| Passend zu | Fisch & Meeresfrüchte, Risotto, Weisses Fleisch, Wild |

## Beschreibung

Die Geschichte des Schlosses Gobelsburg reicht gut und gerne knapp 1.000 Jahre in die Vergangenheit. Wann genau es entstand, kann leider nicht mehr nachgewiesen werden, doch wurde es zumindest im Jahr 1074 das erste Mal schriftlich erwähnt. Seine adeligen Besitzer wechselten über die Jahrhunderte, bis es im Zweiten Weltkrieg zur Untebringung französischer Kriegsgefangene herhalten musste. Dies hat seine Spuren hinterlassen, die Pater Bertrand Baumann seit seiner Übernahme 1958 mühselig Jahr um Jahr erweiterte. Die Weingärten gehörten schon 1740 zum Schloss und glücklicherweise war Baumann auch noch ein guter Winzer, sodass er den einem einfachen Messwein der Weingärten salonfähig machen konnte. Relativ schnell wurde das Weingut Schloss Gobelsburg als beste Winzerei in Österreich bekannt, allerdings erst seit 1996 als Österreichisches Traditionsweingut anerkannt.
Die Trauben dieses Grünen Veltliners stammen von der Riede Lamm am südöstlichen Heiligenstein, dessen Terroir aus rotem Silitstein besteht sowie hohe Lehmanteile aufweist. Hier werden die Trauben noch von Hand geerntet und der Wein in grossen Holzfässern ausgebaut. Sein volles Aromapotenzial erreicht er erst, nachdem er ein paar Jahre in der Flasche reifen durfte, doch kann man ihn auch jung servieren - idealerweise karaffiert. Er zeigt bereits im jungen Alter seine komplexen Aromen reifer Aprikosen mit würzigen Noten.