DRINKS.

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

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	80250822
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Autriche
Embouteilleur	Weingut Schloss Gobelsburg, SCHLOSSSTRASSE 16, 3550 GOBELSBURG, Österreich
Marque	Weingut Schloss Gobelsberg
Type	Vin Blanc
Dégustation	Au nez, arômes fruités d'abricot avec des notes épicées. En bouche, il est puissant et piquant.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	100 % Grüner Veltliner élevé en grands fûts de bois
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés

Millésime	2022
En accord avec	poissons & fruits de mer, risotto, viandes blanches, gibier

Description

L'histoire du château de Gobelsburg remonte à près d'un millier d'années. La date exacte de sa construction n'est malheureusement pas connue, mais il a été mentionné pour la première fois par écrit en 1074. Ses propriétaires nobles ont changé au fil des siècles, jusqu'à ce qu'il soit utilisé pour héberger des prisonniers de guerre français pendant la Seconde Guerre mondiale. Cela a laissé des traces que le père Bertrand Baumann a péniblement étendues d'année en année depuis sa reprise en 1958. Les vignobles faisaient déjà partie du château en 1740 et, par chance, Baumann était également un bon vigneron, ce qui lui permit de rendre présentable le vin de messe du vignoble. Assez rapidement, le domaine viticole Schloss Gobelsburg est devenu connu comme le meilleur vignoble d'Autriche, mais ce n'est qu'en 1996 qu'il a été reconnu comme domaine viticole traditionnel autrichien.
Les raisins de ce Grüner Veltliner proviennent du domaine Lamm, situé au sud-est du Heiligenstein, dont le terroir est composé de pierres rouges et d'une forte proportion d'argile. Ici, les raisins sont encore vendangés à la main et le vin est élevé dans de grands fûts en bois. Il n'atteint son plein potentiel aromatique qu'après avoir vieilli quelques années en bouteille, mais il peut aussi être servi jeune, idéalement carafé. Il révèle dès son jeune âge ses arômes complexes d'abricots mûrs avec des notes épicées.