

# Grüner Veltliner

Schlosskellerei Gobelsburg, 2017

750 ml

**CHF 18.-**

Art-Nr. 15007717



Die Trauben kommen aus den besten Lagen rund um den Heiligenstein, die jünger als 20 Jahre sind. Sein Charakter ist nicht so sehr von Fruchtigkeit, sondern vielmehr von Würzigkeit geprägt, die an Kräuter wie Basilikum, Thymian und Zitronengras mit einem Hauch Bergamotte und Williamsbirne erinnert. Am Gaumen erscheint wieder der typische «Pfeffer!» begleitet von erfrischender Säure und einem feinen Anklang an Birne und Kiwi. Einfach klasse, was in diesem sogenannten einfachen Wein steckt!

Herkunft:	<b>Österreich / Niederösterreich / Kamptal</b>
Traubensorte:	<b>Grüner Veltliner</b>
Genussreife:	<b>1 bis 3 Jahre</b>
Servicetemperatur:	<b>10 bis 12 °C</b>
Trinkempfehlung:	<b>Apéro riche, Geräucherte Fische, Fleischsalate, Vitello tonnato, Gemüseflan, Quiche</b>
Vinifikation:	<b>Gärung im Stahltank, sanfte Pressung, Gärung bei tiefen Temperaturen</b>
Ernte:	<b>Handlese, Strenge Selektion, in kleinen Kisten</b>
Ausbau:	<b>im Stahltank</b>
Abfüllung:	<b>Filtration</b>
Volumen:	<b>12.5 %</b>



**Integrierte Produktion zertifiziert**



**Vegan**

## Genussprofil

### Nasenprofil

#### Intensität



#### Blumigkeit



#### Fruchtigkeit



#### Würzigkeit



#### Komplexität



### Gaumenprofil

#### Auftaktfülle



#### Säure / Saftigkeit



#### Mineralität/Herbe



#### Körper



#### Abgangslänge

