



Grüner Veltliner

Schlosskellerei Gobelsburg, 2017

750 ml

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



Integrierte Produktion zertifiziert



Vegan

BAUR *au LAC* Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Mineralität/Herbe



Körper



Abgangslänge

