



Grüner Veltliner Langenlois

Schloss Gobelsburg, 2017

750 ml

CHF 23.50

Art-Nr. 15112717

Die Weingärten für diesen Wein liegen um die historische Weinstadt Langenlois herum. Grüner Apfel, Limette und Kumquat vermischen sich im Bouquet mit Minze und Oregano. Sein Auftakt im Mund ist markant. Seine Textur, geprägt von mineralischen und würzigen Komponenten, fühlt sich leicht stoffig an. Mit zunehmender Entwicklung erscheinen die fruchtigen Aromen. Ein rassiger Wein mit sehr viel Persönlichkeit.

| | |
|--------------------|---|
| Herkunft: | Österreich / Niederösterreich / Kamptal |
| Traubensorte: | Grüner Veltliner |
| Genussreife: | 1 bis 7 Jahre |
| Servicetemperatur: | 10 bis 12 °C |
| Trinkempfehlung: | Bouillabaisse, Süßwasserfisch an Rahmsauce, Kalbsbraten an Morchelsauce, Moules à la marinière, Spargelspezialitäten |
| Vinifikation: | Gärung imahltank, sanfte Pressung |
| Ernte: | Handlese, Strenge Selektion, in kleinen Kisten |
| Ausbau: | im Stahltank, im grossen Holzfass/Foudre |
| Abfüllung: | Filtration |
| Volumen: | 12.5 % |
| Parker: | 90 |



Integrierte Produktion zertifiziert



BAUR *au LAC* Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Holzeinfluss



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Mineralität/Herbe



Körper



Abgangslänge

