



Grüner Veltliner

Schlosskellerei Gobelsburg, 2017

750 ml

N° Art. 15007717

En ce qui concerne ce vin, les raisins proviennent des meilleurs vignobles autour d'Heiligenstein. Tous ont moins de 20 ans. Il n'est pas tant caractérisé par le fruit que par les épices. Elles rappellent des herbes comme le basilic, le thym et la citronnelle, avec un soupçon de bergamote et de poire Williams. En bouche, ce "poivré" typique (le «Pfefferl») est de nouveau présent, accompagné d'une acidité rafraîchissante et d'une fine touche de poire et de kiwi. Tout simplement génial ! C'est incroyable, ce qui se cache derrière ce vin soi-disant simple!

Origine:	Autriche / Niederösterreich / Kamptal
Cépage:	Grüner Veltliner
Maturité:	1 à 3 ans
Température:	10 à 12 °C
Conseil de dégustation:	Apéro riche, Poissons fumés, Salades de viande, Vitello tonnato, Flan aux légumes, quiche
Vinification:	Fermentation en cuve inox, Pressurage délicat, Macération à froid
Récolte:	Vendanges manuelles, Selection stricte, en petites cagettes
Élevage:	En cuve inox
Mise en bouteille:	Filtration
Volume:	12.5 %



Production intégrée certifiée



Végan

BAUR *au* LAC Vins

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Minéralité/âpreté



Corps



Longueur en bouche

