



Ried Gaisberg 1. Lage Riesling

DAC Kamptal, Schloss Gobelsburg, 2017

750 ml

CHF 28.-

N° Art. 15011717

Son nez complexe nous remplit d'espoirs. Il est nettement floral et fruité avec un parfum de muguet et de lys, de pêche blanche, un soupçon de fruit de la passion et son passage en foudre de Manhartsberg lui confère une fine touche d'amande. Ces légers arômes de pierre et de calcaire mouillé trahissent-ils son origine ? En bouche, l'attaque est éblouissante de fruits et d'épices, l'acidité merveilleusement juteuse, et le tout offre beaucoup de fondant. Enfin, après une longue finale un rien salée, le palais se languit de la prochaine gorgée.

Origine:	Autriche / Niederösterreich / Kamptal
Parcelle:	Kammerner Gaisberg
Cépage:	Riesling
Maturité:	1 à 6 ans
Température:	10 à 12 °C
Conseil de dégustation:	Plats asiatiques doux, Ragoût de poisson en sauce safranée, Poitrine de poulet à la crème, Crevettes géantes, langoustes grillées, Couscous aux légumes
Vinification:	Fermentation en cuve inox, Pressurage délicat
Récolte:	Vendanges manuelles, Selection stricte, en petites cagettes
Élevage:	En foudre
Mise en bouteille:	Filtration
Volume:	13.5 %



Production intégrée certifiée

BAUR *au* LAC *Vins*



Végan

BAUR *au* LAC Vins

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Note boisée



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Minéralité/âpreté



Corps



Longueur en bouche

