



# Ried Gaisberg 1. Lage Riesling

DAC Kamptal, Schloss Gobelsburg, 2017

750 ml

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



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

