

# Ried Lamm 1. Lage Grüner Veltliner

DAC Kamptal, Schloss Gobelsburg, 2017

750 ml

**CHF 45.–**

N° Art. 15009717



Le Grüner Veltliner de Lamm montre déjà son grand potentiel et sa classe après seulement quelques années en bouteille. C'est pourquoi il est toujours utile d'en mettre quelques bouteilles en cave, de préférence des magnums, dans lesquels il mûrit à la perfection. Malgré son jeune âge, il montre déjà tous ses avantages avec une grande complexité, une longueur incroyable, une attaque puissante et un corps compact. Si vous voulez déjà en profiter, carafez-le pour permettre à ses arômes de se développer pleinement.

Origine:	<b>Autriche / Niederösterreich / Kamptal</b>
Parcelle:	<b>Lamm</b>
Cépage:	<b>Grüner Veltliner</b>
Maturité:	<b>2 à 10 ans</b>
Température:	<b>10 à 12 °C</b>
Conseil de dégustation:	<b>Poisson de mer grillés, Scaloppine di vitello al limone, Gibiers à plumes, Risotto aux cèpes</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**



**Végan**

## 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

