

## Langenlois



|                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| <b>KRAJ</b>                   | Austria               |
| <b>REGION</b>                 | Kamptal               |
| <b>APELACJA</b>               | Kamptal DAC           |
| <b>SZCZEP</b>                 | Grüner Veltliner      |
| <b>ZAWARTOŚĆ<br/>ALKOHOLU</b> | 13,0 %                |
| <b>RODZAJ</b>                 | Wytrawne              |
| <b>KOLOR</b>                  | Białe                 |
| <b>POJEMNOŚĆ</b>              | 750                   |
| <b>NAGRODY</b>                | James Suckling 91 pkt |

### Aromat:

W nosie wyczuwalne aromaty gruszek, szałwii, drożdży i białego pieprzu.

### Smak:

Na podniebieniu, soczyste, świeże, z lekkim musem który podkreśla jego pikantność. Łatwe w odbiorze ale pełne smaku, z wytrawnym finiszem.

### Potrawy:

Żeberka pieczone, kotlet schabowy

Schloss  
Gobelsburg



Weingut Schloss Gobelsburg to jedna z najstarszych winnic w austriackim regionie Kamptal. Winiarnia jest ściśle związana z historią klasztoru cystersów w

Zwettl i może się poszczycić dokumentacją sięgającą 1171 roku. Winnice rozpościerają się na tarasach wokół Langenlois i Gobelsburg. Schloss Gobelsburg koncentruje się na odmianach winogron Grüner Veltliner i Riesling, ale robi też świetne wina z czerwonych odmian takich jak Zweigelt czy Pinot Noir. Produkowane są autentyczne wina z pojedynczych parcel, apelacji regionalnych i gminnych. Winnica Schloss Gobelsburg jest członkiem stowarzyszenia „Austrian Traditionsweingüter”, którego celem jest hierarchizacja klasyfikacji winnic w regionie Dunaju.

Produkcja wina w Gobelsburgu kładzie nacisk na tradycyjne odmiany i ekspresję terroir. Dębowe beczki są używane oszczędnie i tylko do najlepszych białych i czerwonych win. Do produkcji dużych i małych beczek używany jest dąb z Manhartsbergu (region położony na północ od Langenlois). Poza tym do winifikacji używa się stalowych zbiorników. Do fermentacji używane są głównie drożdże naturalne.