

# Langenlois



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Austria
<b>REGION</b>	Kamptal
<b>APELACJA</b>	Kamptal DAC
<b>SZCZEP</b>	Grüner Veltliner
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<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.