

# Ried Lamm 1 ÖTW



<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>	13,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	James Suckling 2019 - 96pkt.

## Aromat:

Nieczęsto zdarza się, aby młody austriacki Grüner Veltliner przypominał Burgundię, a tu mamy taki przykład. W nosie aromaty dojrzałych mirabelek, kandyzowanych ananasów i ziół.

## Smak:

Smak jest bogaty i kremowy, nuty rabarbaru, mlecznej czekolady z subtelną pikanterią białego pieprzu. Eleganckie i długie w posmaku.

## Potrawy:

Żółte curry z warzywami, kurczak teriyaki

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.