



Domäne Gobelsburg - Grüner Veltliner Kamptal DAC - 2021



Domäne Gobelsburg
(Langenlois)



Grüner Veltliner (100%)



Niederösterreich
Kamptal



Mix van wijngaarden:
tertiair grind & löss

Beschrijving



Helder strogeel



Zacht. Mooie fruitaroma's: wit (appel) & geel (kweeper, perzik) en zelfs lichte sinaasappel. Na het walsen krijgen we een delicaat peperig aroma.



Fris en sappig. Eerst duidelijke fraîcheur, onmiddellijk ondersteund met alle fruit, reeds via de neus ontdekt. Het extraatje komt in de afdrank waar we een sinaasappelzeste (bittertje) cadeau krijgen én het o zo populaire pepertje (Pfefferl). Zo hebben we het graag.

Fris, mooi fruit én
het bittertje. Toppie.

Vinificatie



Samengesteld uit druiven afkomstig uit het lager gelegen deel van de Kamptal-vallei (brengen maturiteit) en het hoogst gelegen deel (brengen frisheid & vitaliteit). Wijngaarden zijn tot 55 jaar oud. Manuele oogst en fermentatie in inox tanks.

Past bij



"Klassieke" KAMPTAL is laag in alcohol (11,5-12,5%). Met een niet opdringerig aroma en fruitkarakter is hij een perfecte tafelpartner:

- terraswijn met snacks en kaasplateau
- salades met lichte sauzen, asperges
- vlees: schnitzel, gevogelte, varkens- en kalfsvlees (gegrild)



Tip - Info



Drinktemperatuur: 8 – 10°C

Op jonge leeftijd meteen op dronk, bewaarpotentieel: 8 tot 10 jaar.

Kamptal staat voor zachte heuvels, terrasvormige wijngaarden, koele wind die over de rivier Kamp waait. Dus... finesse & koele elegantie.

Alcohol: 12,5%vol

Zuren: gr/l

Restsuiker: gr/l

