

Domäne Gobelsburg - Riesling Kamptal DAC - 2022



Domäne Gobelsburg
(Langenlois)



Riesling (100%)



Niederösterreich
Kamptal



Mix van wijngaarden:
gneis, tertiair grind & löss

Beschrijving



Medium strogeel (helder)



Fruutig met groene appel, peer en rijpe abrikoos.
Ook floraal (bloesem, kamille) en licht mineraal. Al in de
neus een breed gamma.



Opent met opvallend soepele zuren, laat vervolgens het
fruit domineren: groene appel, peer en abrikoos. Zelfs de
lichte citrus vindt zijn weg. Uiteindelijk is deze wijn
steviger (molliger) dan de eerste slok laat vermoeden.
Afdronk: zeer lang, mollig en mooi afgerond. Prima.

Levendige, fruitige en
toch mollige Riesling



Vinificatie

Samengesteld uit druiven afkomstig uit het lager gelegen deel van de
Kamptal-vallei (brengen maturiteit) en het hoogst gelegen deel
(brengen frisheid & vitaliteit).

Manuele oogst, fermentatie in inox tanks. Extra rijping (4m) op inox.

Past bij

Gezien de combi fris-stevig, gaan we best naar volgende foodpairing:

- schelpdieren
- vlees: gevogelte, varkensvlees, charcuterie
- pittige, kruidige gerechten
- sushi

Tip - Info

Drinktemperatuur: 10° - 12°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

