



## Ried Grub 1. Lage Grüner Veltliner 2022

Kamptal DAC, Schloss Gobelsburg

|                        |                              |
|------------------------|------------------------------|
| Type                   | Weisswein                    |
| Cépages                | Grüner Veltliner             |
| Origine                | Österreich, Niederösterreich |
| Producteur             | Schloss Gobelsburg           |
| Expansion              | im grossen Holzfass/Foudre   |
| Spezifikation          | Vegan Naturnah               |
| Température de service | 10 bis 12 Grad Celsius       |
| Prêt à boire           | 2 - 10 Jahre nach der Ernte  |
| Teneur en alcool       | 13.5 %                       |
| Allergènes             | enthält Sulfite              |
| Numéro d'article       | 15008722                     |

### Beschreibung

Die geschützte Kessellage (Grub, Grube) bringt einen kraftvollen Wein hervor, der mit intensivem und komplexem Aromareichtum an Blutorange, exotischer Frucht wie Mango und Ananas und einem Anflug von Karamell, Safran und Muskatnuss aufwartet. Füllig und opulent am Gaumen, gestützt von einer perfekt eingebundenen Säure. Sein ausgeprägter Geschmack und die charaktervolle mineralische Herbe klingen lange mit einem Hauch von Waldhonig nach.

### Passt zu

Milde asiatische Gerichte, gebackene Eglifilets mit Tartarsauce, geräucherter Fisch, Kalbsbraten an Morchelsauce, Knuspriges Poulet aus dem Ofen, Saftige Pouletbrust an Rahmsauce, Käseplatte

# Wissenswert

zertifizierte integrierte Produktion, vegan