



**LAND:**  
Østrig

**OMRÅDE:**  
Kamptal

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Store fade

**SERVERING:**  
10-12 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2020-2038

**ALKOHOL:**  
13,5 %

**VELEGNET TIL:**  
Fisk og skaldyr Fjerkræ Gris

## GRÜNER VELTLINER RIED LAMM ERSTE LAGE 2017, SCHLOSS GOBELSBURG

### *En af de største Grüner Veltlinere, der laves i Østrig*

100 % Grüner Veltliner fra marken Lamm, der har fået 1. Lage status og regnes for en af de bedste marker i Østrig for Grüner Veltliner. Marken ligger nedenfor Heiligenstein, der er topmark for Riesling. Gæret og modnet 6 mdr. på store fade af Østrigsk eg.

Kompleks vin med noter af citrus og frugt i form af grape, citron, kvæde og solbær, men også tobak, nødder og peber. Fyldig og intens smag, med velbalanceret syre og lang eftersmag.

Lamm bliver altid top-rated i diverse medier og regnes i dag for en af Østrigs bedste Grüner Veltlinere.

Grüner Veltliner i denne klasse klarer næsten alle retter bortset fra desserter. Dog bør maden have noget intensitet, da vinen ellers vil overdøve. God til retter med fisk og skaldyr, men er næsten allerbedst til kogt eller sprængt kød af gris eller kalv. Grüner Veltliner i en kraftig udgave som her, er en af de bedste vine til at kapere retter, hvor peberrod spiller en fremtrædende rolle. I Østrig drikker de Grüner Veltliner til nationalretten oksespidsbryst med peberrod (tafelspitz).

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**