



## GOLDECK GRÜNER VELTLINER DRY SPARKLING

**Art. nr** 1025671

**Pris** 109,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Schlumberger Wein- und  
Sektcellerei

**Ursprung** Österrike

**Varukategori** Mousserande viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Grüner Veltliner 100%

**Alkoholhalt** 12%

**Sortiment** Restaurang

**Certifiering** Vegan

**Karaktär** Goldeck Grüner Veltliner Dry Sparkling har en medelstor doft med fina inslag av tropisk frukt, persika, och aprikos. Smaken är torr men med en lätt trevlig fruktsötma. Smaken är fruktig och fräsch där färsk persika samsas med passionsfrukt, tropiska frukter och en lätt kryddighet.

**Lagring** Vinner inte nämnbart på lagring

**Passar till** Som aperitif, sällskapsvin eller till lätta samt medelkraftiga fisk och skaldjursrätter

**Information** Robert Alwin Schlumberger var den första som producerade sekt i Österrike. Det var år 1842 och hans mousserande viner rönt så stor uppmärksamhet att han efter en tid blev hovleverantör till det Österrikiska/Ungerska kungahuset. År 1878 adlades han för sina insatser. Robert Alwin Schlumberger var en innovatör på många sätt och var bland annat den som introducerade de franska druvorna Cabernet Sauvignon och Merlot i de österrikiska vinodlingarna. Robert Alwin Schlumberger föddes i Stuttgart 1814 och en stor del av sitt yrkesliv utspelade sig i Reims, där han bland annat hade en ledande position i Champagnehuset Ruinart. Hans kunskaper och erfarenhet var till stor nytta i det nya företaget och än idag produceras Schlumbergers viner enligt den traditionella metoden (andra jäsningsen i flaskan, som i Champagne). Samtliga viner kommer från Österrikiska vinodlingar och flaskorna vilar med sin jästfällning i minst 2 år i de trehundraåriga källarna under huvudstaden Wien.

