

Stift Göttweig Grüner Veltliner "Ried Gottschelle"

Stift Göttweig is een van de oudste wijnmakerijen in Oostenrijk en behoorde oorspronkelijk tot het gelijknamige op 500 meter hoogte liggende Benedictijner klooster. De eerste documenten waarin de wijngaarden op de Göttweiger Berg in het Kremstal worden genoemd, dateren maar liefst uit het jaar 1083. Het wijngoed behoort sinds 2000 tot de UNESCO werelderfgoedlijst.

De wijngaarden bij het klooster worden al eeuwen gebruikt om miswijn te produceren. De miswijn mocht vroeger en nu nog steeds alleen maar met de toestemming van de bisschop gemaakt worden.

Tegenwoordig worden overwegend Grüner Veltliner en Riesling verbouwd op het wijngoed van zo'n 26 hectare. De wijnen worden gekenmerkt door hun frisse mineraliteit in combinatie met een gulle rijkdom.

Land:	Oostenrijk
Streek:	Kremstal
Appellatie:	Kremstal DAC 1ÖTW (eerste lagen)
Wijngaard:	Gelegen aan de voet van de Göttweiger berg nabij Furth, van 15-35 jaar oude op een bodem van löss en kalk.
Wijnmaker(s):	Fritz Miesbauer
Druivensoorten:	Grüner Veltliner
Rijping:	De wijn rijpt een aantal maanden op grote houten vaten.
Stijl:	Droog, vol, rond, elegant
Neus:	Rijpe gele appel, peer, tropisch fruit met een vleugje saffraan.
Mond:	Mineraal, citroen, sappige perzik. Gestructureerde, zilte frisheid. Lange afdronk met een zeer aangenaam bittertje.
Spijs:	Gerookte vis/gevogelte, asperges, kruidige gerechten (oosters)
Website:	http://www.weingutstiftgoettweig.at

