



SCHLOSS GOBELSBURG, Kamptal

Schloss Gobelsburg ist nicht einfach ein Weingut, es ist eine Institution! Als eines der ältesten kontinuierlich geführten Weingüter in Österreich kann es auf eine dokumentierte Geschichte bis ins 12. Jhd. zurückblicken. Michael Moosbrugger hat die Verantwortung für das Weingut vor mehr als 25 Jahren übernommen und versucht dieses **"Weinkulturerbe Österreichs"** als ein Synonym für österreichische Weinkultur weltweit zu etablieren. Im Jahr 2020 wurde das 850 Jahr-Jubiläum von Schloss Gobelsburg gefeiert.

Malerisch bettet sich das ehemalige Zisterzienserkloster in die sanften Terrassenweingärten der Donauregion Kamptal ein. Rund um das Schloss erstrecken sich die Weingärten – jeder mit eigenen Besonderheiten, unterschiedlichen Böden und mesoklimatischen Verhältnissen. Sonnendurchsetzte Terrassenlagen in der Riede Heiligenstein und am Gaisberg bis hin zu den weitläufigen Gärten rund um Gobelsburg geben jeder Rebsorte – ihrem Potential entsprechend – die bestmögliche Entwicklungsmöglichkeit. Nachhaltiger Weinbau ist keine neue Mode auf Schloss Gobelsburg. Schon die Mönche des Stiftes Zwettl, die das Weingut bis 1995 selbst führten, verwendeten nur organischen Dünger, verzichteten auf Unkrautvernichtungsmittel und praktizierten einen reduzierten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln.

Der hauseigene Weinkeller - die ältesten Teile wurden im 11. Jh. in 15 Meter Tiefe in den kühlen Löß gegraben, umfasst den Holzfasskeller und die Vinothek. Herz und Zentrum der Zisterziensischen Kelleranlage ist aber ein Kreuzgang, um den sich wie in einem Kloster alle Funktionsräume des Weingutes angliedern. Das Weingut hat ein weltweit einzigartiges Kellerkonzept entwickelt, das auf der Mobilität von Weinfässern aufbaut. In diesem *Dynamic Cellar Concept* werden die Weine nicht mehr an andere Orte gepumpt, sondern in fahrbaren Fässern sanft und ohne Stress in andere Reifekeller verbracht.

So entwickeln sich die Weine ohne Zeitdruck. Insbesondere Riesling und Grüner Veltliner danken das mit großartiger Balance und Finesse, die Weine zeigen Schmelz, ihre Herkunft lässt sich bis auf die Einzellage herauschmecken. Sie danken diesen schonenden Ausbau in den großen Holzfässern auch mit einem außerordentlichen Entwicklungspotenzial. Selbst die besten Weine von Gobelsburg sind bereits in ihrer Jugend zugänglich und köstlich zu schmecken, gewinnen aber mit jedem Jahr Reifung in der Flasche und sind über Jahrzehnte zu genießen.




Das amerikanische "Wine & Spirits Magazin" hat Gobelsburg schon zum 8. mal als **"Winery of the Year"** unter die TOP 100 der Welt gereiht. Ebenso erhielt das Weingut den Titel **„Champion of Value“**, der für das beste Preis-/Leistungsverhältnis eines Weines verliehen wird. Schon zum 2. mal wurde Gobelsburg mit dem Titel **„World's Best Vineyards“** ausgezeichnet (2019 & 2022), ein Titel der aufgrund der langjährigen Geschichte und Tradition sowie für das Weinkulturerbe Österreichs verliehen wurde.

Fünf Sterne im Falstaff Weinführer 2023



Tradition Heritage Cuvée 10 Jahre 852

Erstmals wurde der Tradition 10 Jahre zum 850. Geburtstag von Schloss Gobelsburg erzeugt. Die Edition 852 ist somit die dritte Ausgabe. Historische Verfahren bei der Weinerzeugung mit Bezug auf das frühe 19. Jhd. sollten die Weine so natürlich wie möglich machen. Die Cuvée 10 Jahre ist eine Assemblage von 2 Jahrgängen, von denen der jüngste bei der Füllung 10 Jahre gereift ist (2012 und 2010). Nach der Handlese wurde die Selektion der besten Trauben von Grünem Veltliner und Riesling in der Korbpresse sanft gepresst, kurz eingemaischt und ohne Sedimentierung im großen Holzfass vergoren. Regelmäßig wurden die Weine durch Umzug in ein anderes Fass geklärt und belüftet. Trotz der langen Reife wirkt der Wein jung. Packend am Gaumen mit herrlicher Cremigkeit und Würze, eine Wahnsinns-Mineralität trägt das irre lange Finale. Maximal-Abgabe pro Kunde: 1 Flasche

Weinsorte:	○
Trinken bis:	2036
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	  



Frank Roeder GmbH | Kreppstr. 6 | 66333 Völklingen | T +49 6898 27070 | F +49 6898 27072 | info@masterwein.de | www.masterwein.de