



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. **Fünf Sterne im Falstaff Weinführer 2025**



Kamptal Grüner Veltliner 2022

Die Trauben für diesen überzeugenden Grünen Veltliner stammen aus eigenem Anbau von den wärmeren Flächen im unteren Talbereich des Kamptal, die dem Wein seine Reife verleihen. Die Trauben aus dem oberen Talbereich tragen zur Finesse und Frische bei. Vergoren und ausgebaut im Edelstahltank. Sehr klar und präzise ist die Aromatik von gelbem und grünem Apfel mit einer leichten Pfeffrigkeit unterlegt, lebhaft, frisch und leicht würzig das delikate Finale. Ein Klasse-Essensbegleiter und köstlicher Terrassenwein.



Weinsorte:	○
Trinken bis:	2027
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	  