



## 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**



## Tradition Heritage Cuvée 3 Jahre 852

Erstmals wurde der Tradition 3 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 3 Jahre ist eine Assemblage von 3 Jahrgängen (kühlen und warmen), deren jüngster bei der Füllung 3 Jahre im Fass war (2020, 2018 und 2017). Nach der Handlese wurden die Trauben bis zu 18 Stunden eingemaischt und dann in einer Korbpresse sanft gepresst. Nach kurzer Klärung erfolgt die Gärung spontan in 2.500 Liter großen Holzfässern. Mehrfaches Umziehen in andere Fässer sollten die Weine „schulen“ und erwachsen werden lassen. Die Selektion der besten Trauben von Grünem Veltliner und Riesling ergibt einen dichten, stoffigen Wein voller Spannung und enormer Tiefe. Er ist aufregend anders, einem Naturwein ähnlich, obwohl er leicht geschwefelt wurde. Grandiose Länge.



<b>Weinsorte:</b>	<input type="radio"/>
<b>Trinken bis:</b>	<b>2032</b>
<b>Inhalt:</b>	<b>0,75 L</b>
<b>Passt zu:</b>	  