

SCHLOSS GOBELSBURG

Grüner Veltliner

Ried Lamm Niederösterreich



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Schloss Gobelsburg
Traubensorten:	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Falstaff 97

In der Nase zeigen sich Aromen von reifen gelben Früchten, ein Hauch von Netzmelone und angenehme Kräuterwürze im Hintergrund, zart mit Blütenhonig unterlegt. Elegante Textur, mit feiner Fruchtsüße unterlegt, zartes Säurekleid. Sehr saftig, mit guter Länge und großem Versprechen für die Zukunft.

Empfehlung

Melone mit Rohschinken, Gemüsesuppen, pochierte Süss- und Salzwasserfische mit Weissweinsauce, Geflügel, helles Fleisch.

Produzent

Das Weingut gehört heute dem Zisterzienserstift Zwettl im Waldviertel, das das Schloss schon 1740 aus adeliger Hand erworben hatte. Das Stift besaß bereits seit 1171 in Kammern und Gobelsburg ausgedehnte Ländereien und natürlich Weingärten in den besten Lagen. Von 1958 an leitete der spätere Abt von Zwettl, Pater Bertrand Baumann, ein exzellenter Fachmann, das Weingut mit sicherer Hand. Er machte den »Gobelsburger Messwein« zu einer weithin bekannten Marke. Die gereiften Weine aus seiner Zeit beweisen seine Fähigkeiten eindrucksvoll. Seit Februar 1996 werden das Schloss und das Weingut von Michael Moosbrugger geführt, er stammt vom berühmten »Hotel Gasthof Post« in Lech am Arlberg. Sehr schnell hat das Weingut wieder Anschluss an die absolute Spitze gefunden. Die besten Lagen werden seit vielen Jahren nach biologisch-integrierten Grundsätzen bewirtschaftet. Der Riesling wächst am berühmten Zöbinger Heiligenstein und am Kammerner Gaisberg, die besten Rieden für den Grünen Veltliner heißen Lamm, Grub und Kammerner Renner. Andere Weißweinsorten werden hier nicht erzeugt. 25 Prozent der Anbaufläche sind dem Rotwein gewidmet, darunter, als Hommage an die aus dem Burgund stammenden Zisterzienser, auch Pinot Noir. Michael

Moosbrugger ist bestrebt, möglichst authentischen Wein zu erzeugen, je nach Stil und Potenzial der Trauben wird entweder im Edelstahl oder im Eichenholz vergoren. Die neueste innovative Entwicklung im Keller nennt sich »Dynamic Cellar Concept«. Damit die Weine nicht mehr gepumpt werden müssen, werden sie in einem völlig flexiblen Kellerkonzept auf Rädern transportiert. Dafür wurde ein spezielles »Fass auf Rädern« entwickelt. Die Reifung der Weine erfolgt in kleinen und großen Eichenfässern, die ausschließlich aus Holz vom nahen Manhartsberg gebunden werden. Seit einigen Jahren erfolgreich ist die Idee der »Traditions«-Linie, bei der Michael Moosbrugger den Weinen eine Vinifikation angedeihen lässt, wie sie früher einmal üblich war, und ihnen die Zeit zur Entwicklung gibt, die sie brauchen. Der Veltliner sowie neuerdings auch ein Riesling »Tradition« kommen daher ein Jahr später auf den Markt.