



Sekt - Blanc de Blancs - Schloss Gobelsburg

FAL94

Straff, feine weiße Tropenfrucht, lebendige Struktur, bleibt sehr gut haften, mineralisch und animierend, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

Der Grundwein für den Blanc de Blancs stammt aus umliegenden Weingärten und ist eine Cuvée aus den Rebsorten Grüner Veltliner, Welschriesling und Chardonnay. Die Trauben werden zum richtigen Zeitpunkt in kleine Kisten gelesen und sofort gepresst, wobei aber nur das Herzstück für den Grundwein verwendet wird. Nach 6 Monaten Fasslagerung wird er für die 2. Gärung in Flaschen gefüllt. Auf der Hefe, die zur cremigen Textur beiträgt, ruht er nun 3 Jahre bis er von Hand gerüttelt und degorgiert wird.



Schloss Gobelsburg

Wine Enthusiast bewertet das Schloss Gobelsburg als "European Winery of the Year 2015".

Das Weingut gehört heute dem Zisterzienserstift Zwettl im Waldviertel, das das Schloss schon im Jahr 1740 aus adeliger Hand erworben hatte. Von 1958 an leitete der spätere Abt von Zwettl, Pater Bertrand Baumann, ein exzellenter Fachmann, das Weingut mit sicherer Hand. Seit Februar 1996 werden das Schloss und das Weingut von Michael Moosbrugger geführt. Die besten Lagen werden seit vielen Jahren nach biologisch-integrierten Grundsätzen bewirtschaftet. Die wichtigsten Rebsorten – der Grüne Veltliner und der Riesling. 25 % der Anbaufläche sind dem Rotwein gewidmet, Für seine herausragenden Leistungen in den letzten zehn Jahren wählte das Falstaff-Magazin Michael Moosbrugger zum »Winzer des Jahres 2006«.

ÖSTERREICH

Kamptal

Das Kamptal - Mikrokosmos zwischen Fluss und Terrassen, zwischen Urgestein und Lehm, zwischen Tradition und Moderne. Entlang des Talverlaufs bietet sich eine einzigartige Vielfalt an Terroirs und Weinen, eine Vielfalt, die entdeckt werden will und gerade erst begonnen hat, ihr volles Potenzial zu entfalten. Mit seinen knapp 3.900 Hektar Anbaufläche zählt das Kamptal zu den größeren Weinbaugebieten des Landes.

Das Wahrzeichen des Kamptals ist der Heiligenstein. - Das Besondere ist der Boden, ein Wüstensandstein mit vulkanischen Bestandteilen aus der 270 Millionen Jahre alten Perm-Zeit. Die Hauptrebsorten im Kamptal sind der Grüne Veltliner und der Riesling. Für diese beiden Sorten findet sich auch auf den Etiketten der Herkunftsbegriff "Kamptal". Der Zusatz "Reserve" kennzeichnet im Gegensatz zu den klassischen die gehaltvollen Weine der Herkunft Kamptal. Weitere Weißweine, die im Kamptal angebaut werden, sind: Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Muskateller. Die Rotweine sind mit den Sorten Zweigelt und Blauburgunder vertreten.