

Weingut Schloss Gobelsburg

Pressedossier

Die Geschichte	Seite	2
Das Schloss	Seite	4
Die Weingärten	Seite	6
Einzellagen und Sortenspiegel	Seite	7
Keller und Vinifizierung	Seite	8
Die Weine	Seite	9

Weingut Schloss Gobelsburg
Schlossstrasse 16
3550 Gobelsburg/ Langenlois
T: +43-2734-2422
Email: gobelsburg@telecom.at

Schloss Gobelsburg – Weinkulturerbe seit 1000 Jahren

Gobelsburg hat eine rund 4000 Jahre alte Besiedlungsgeschichte, die durch Keltische Keramikfunde belegt wird. In Urkunden wird der Name erstmals im Jahr 1074 erwähnt, als ein Urvater der Kuenringer - *Azzo de Gobatsburich* - in einem Schenkungsvertrag als Zeuge genannt wird. Das Stift Zwettl im nördlichen Niederösterreich, ebenfalls eine Stiftung der Kuenringer, ist der heutige Eigentümer des Schlosses. Bis ins 12. Jahrhundert blieb das Schloss Gobelsburg aber im Besitz des Stammes der Kuenringer und durchwanderte in Folge insgesamt 18 verschiedene Adels- und Landadelsgeschlechter, bis schließlich *Otto Ferdinand Freiherr von Hohenfeld* 1693 die Herrschaft übernahm. Nach seinem Tode im Jahr **1716** baute sein Sohn - *Otto Achaz von Ehrenreich* - **1725** das Renaissanceschloss in den heutigen Zustand um. Am 17. September **1740** verkaufte der hochverschuldete Besitzer das Schloss um 40.000 Gulden an das Stift Zwettl, das im benachbarten Ort Kammern seit **1171** Ländereien und Weingärten besaß ("Steiner Allerheiligenstiftung"; Weingärten am Heiligenstein und Gaisberg). Mit Kauf des Schlosses kamen weitere heute noch im Besitz befindliche Weingärten hinzu. (Steinsetz, Hussen, Sachsenberg etc.). **1784** brannte der Hof des Gutes Kammern ab, der Verwaltungssitz wurden im Anschluss in das Schloss Gobelsburg verlegt.

Beginn des 19. Jahrhunderts umfasst der Weinkeller ein Fassungsvermögen von 1410 Eimer. Dies entspricht in etwa 85000 lt. Wein, der teilweise in das Stift nach Zwettl verbracht, teilweise ab Weingut verkauft wurde. Die Weine wurden auch nicht nach Sorten, sondern nach Herkunft vermarktet. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts werden auch die ersten Flaschenfüllungen aufgezeichnet, der Großteil wird allerdings im Kleinfass verkauft.

Bis 1930 kommen auch die Weine der Grangie Nussdorf zu Wien nach Gobelsburg. Dieses Weingut wird dann auf Grund der wirtschaftlich schwierigen Zeiten an das Stift Schotten verkauft. Der alte Wirtschaftshof, der in Form und Aussehen Schloss Gobelsburg sehr ähnelt, ist bis heute erhalten.

In der Zwischenkriegszeit dient das Schloss auch als Lehrlingserholungsheim. Während des 2. Weltkrieges waren französische Kriegsgefangene einquartiert, die das Schloss **1945** in einem

trostlosen Zustand zurückließen, und vor allem die wertvolle Vinothek mit Beständen bis vor die Jahrhundertwende zunichte machten.

Pater *Bertrand Baumann* vom Stift Zwettl, der **1958** die Leitung der Herrschaft Gobelsburg übernommen hatte, war ein ganz ungewöhnlicher Winzer. Es gelang ihm nicht nur den Messwein als einen österreichischen Klassiker zu etablieren, sondern auch das Weingut an die Spitze des österreichischen Weinbaus zu führen. Die Weine aus der Schlossvinothek zeugen heute noch von dieser Größe.

Seit 1. Februar **1996** werden Weingut und Schloss von *Eva & Michael Moosbrugger* geleitet. Michael Moosbrugger stammt aus einer am Arlberg ansässigen Hoteliersfamilie (Hotel Post in Lech), hat aber schon bald seine Leidenschaft für Wein entdeckt und übersiedelte aus dem Hochgebirge im äußersten Westen Österreichs in das hügelige Gebiet des Kamptals. Oberstes Ziel ist es, das weinkulturliche Erbe von Schloss Gobelsburg - mit Weingärten, die zu den historisch ältesten Lagen des Gebietes zählen - zu pflegen, weiterzuentwickeln und in die nächste Generation zu führen.

Das Schloss

Architektur und Geschichte

Das Schloss liegt auf dem Burgberg und bildet zusammen mit der Kirche eine Wehranlage, die von einer kleinen Siedlung umgeben ist. Ursprung und älteste Geschichte des Hauses sind nicht mehr bekannt, urkundlich wird es erst 1178 zum ersten Mal erwähnt. Doch bei Grabungen rund um das Schloss und bei Kellererweiterungen kamen immer wieder Funde aus der Steinzeit, Bronzezeit oder Römerzeit zutage, die auf einstige Besiedlungen hinweisen und in einem kleinen Museum im Weinkeller besichtigt werden können.

Im 16. Jahrhundert ist das Schloss aus der Burgfestung entstanden, und 1725 wurde es durch Joseph Mungenast vollständig umgebaut.

Architektonische Details:

Das Schloss präsentiert sich heute als zweigeschossige, vierseitige Anlage mit mächtigem Mansardwalmdach und einem hohen, das gegen Norden ansteigende Niveau, ausgleichenden Sockel. Die Hauptfassade des Südtraktes ist 13achsrig mit 5achsrigem Mittelrisalit. Unter den Fensterverdachungen und in den Perpetfeldern mit Bandlwerkstück ausgestattet. Mittelachsrig befindet sich ein übergiebeltes Portal mit seitlichen Pilastern und dem Zwettler Stiftswappen. Im Giebelfeld befindet sich weiters noch ein Doppelwappen.

Die Fenster des Erdgeschosses sind mit barocken Fensterkörben versehen. Im lisenengegliederten Hof sind nord- und südseitig Arkaden mit Kreuzgratgewölbe vom Bau des 16. Jh. übergeblieben. Als Hauptakzent des Hofes im Nord-Flügel erhebt sich ein 3achsiger Mittelpavillon, ein halbes Geschoss überhöht, außen und hofseitig im Obergeschoss betont durch Rundbogenfenster und querovale Oculi zwischen Riesenpilastern, die Fensterverdachungen auf korinthischen Pilastern bzw. stehenden Voluten. In der Überhöhung kann man eine Sonnenuhr bez. 1743 und 1966 (ren.) bewundern. Eingangstor ist mit Beschlägen und Griffen um Mitte 18. Jh. verziert. In der nördlichen Durchfahrtshalle ist noch ein Schmiedeeisentor mit Beschlagleisten und "Grabberln" aus dem 16. Jh. erhalten.

Über ein dreiläufiges Treppenhaus mit Schmiedeeisengitter um Mitte 18. Jh. gelangt man in das Obergeschoss. Sechs Prunkräume befinden sich im Südtrakt. In der Südwestecke findet sich die Kapelle mit stuckierter Flachdecke, im geschweiften Putzspiegel ovaler Rahmen mit Ölbild

"Christi Geburt" von *Martin Johann Schmidt* Mitte 18. Jh. Geschmückt mit einem Sarkophagaltar mit Bildrahmenretabel von 1769, seitlicher Pilaster mit Volutenausziügen. Das Altarbild stellt den "Hl. Bernhard vor dem Kreuze" dar - ebenso von *M. J. Schmidt*.

Die Räume im Obergeschoss sind fast durchwegs mit Laub- und Bandelwerkstück versehen. Der Südtrakt ist gekennzeichnet durch gekahlte Flachdecken mit stuckierten oder gemalten Szenen der römischen und griechischen Mythologie. Charakteristisch für diese Räume sind weiters die 4 Kachelöfen aus der 2. Hälfte des 18. Jh. Diese sind verschiedenfarbig glasiert mit z.T. unglasiertem bzw. vergoldetem Bandelwerkdekor, figurale Aufsätze.

Weingärten und Rebsorten

Im Jahr 1996 wurde das Weingut Schloss Gobelsburg in den renommierten *Verein der Österreichischen Traditionsweingüter* aufgenommen. Dieser Verein hat erstmalig in Österreich eine Klassifizierung der Lagen im Kamptal und Kremstal vorgenommen. Denn manche, meist traditionelle Lagen, bringen Jahr für Jahr Weine mit großem Potential hervor, und heben sich damit von herkömmlichen Weinbergen ab.

Das Schloss Gobelsburg, als eines der ältesten Weingüter Österreichs, ist im Besitz von ca. 35 Hektar sehr traditioneller Lagen, die sich rund um das Schloss erstrecken. Jede Lage hat ihre Besonder- und Eigenheiten mit unterschiedlichen Boden- und mikroklimatischen Verhältnissen. Von sonnendurchsetzten Terrassenlagen am Zöbinger Heiligenstein und am Gaisberg bis hin zu den weitläufigen Gärten rund um Gobelsburg finden die Reben unterschiedliche Bedingungen vor. Jeder Rebsorte soll – ihrem Potential entsprechend – die bestmögliche Entwicklungsmöglichkeit geboten werden. Biologisch integrierter Weinbau ist keine neue Mode auf Schloss Gobelsburg. Schon die Mönche des Stiftes Zwettl, die das Weingut bis 1995 selbst geführt hatten, verwendeten nur organischen Dünger, verzichteten auf Unkrautvernichtungsmittel und praktizierten einen reduzierte Einsatz von Pflanzenschutzmitteln.

Die wichtigsten Rebsorten sind der Grüne Veltliner und der Riesling. Über Jahrhunderte haben sich diese Sorten als die Geeignetsten für die umliegenden Bodenstrukturen erwiesen. Der Riesling fühlt sich auf den kargen und steinigen Terrassen von Heiligenstein und Gaisberg am wohlsten, der Grüne Veltliner auf den lössig sandigen Böden der Umgebung.

Auch Rotwein hat auf Gobelsburg eine sehr alte Tradition: Die Äbte aller Zisterzienserklöster treffen sich einmal im Jahr in der Burgund (woher der Orden stammt). Auf diese Art hatten die Mönche auch ständig Kontakt zum Weinbau in Burgund, und daher ist es nicht verwunderlich, dass in allen Zisterzienser Klöstern Europas, in denen es Weinbau gibt, Pinot Noir zu finden ist. So kam der Blauburgunder auch nach Gobelsburg. Die Sorte eignet sich sehr gut für die Region, da sie hier einerseits geeignete Böden für den Anbau findet, zum anderen die klimatischen

Bedingungen gegeben sind, um jene Eleganz und die Fruchttiefe entwickeln zu können, die Liebhaber dieser Sorte suchen.

Einzellagen

Die besten Lagen des Weingutes werden als Einzellagen abgefüllt. Die Bezeichnungen „Klassifizierte Lage“ und „Erste Lage“ stammen aus der Kategorisierung durch den Verein Österreichischer Traditionsweingüter:

Zöbinger HEILIGENSTEIN, <i>Erste Lage</i>	Riesling
Kammerner GAISBERG, <i>Erste Lage</i>	Riesling
Kammerner LAMM, <i>Erste Lage</i>	Grüner Veltliner
Kammerner GRUB, <i>Erste Lage</i>	Grüner Veltliner
Kammerner RENNEN, <i>Erste Lage</i>	Grüner Veltliner
Gobelsburger STEINSETZ, <i>Klassifizierte Lage</i>	Grüner Veltliner

Sortenspiegel

Grüner Veltliner	50 %
Riesling	25%
Zweigelt	6%
Blauburgunder	6%
St. Laurent	8%
Merlot	5%

Keller und Vinifizierung – auf der Suche nach der ultimativen Reduktion

Die ältesten Teile des Kellers gehen auf die Burganlage im 11. Jh. zurück. Über die Jahrhunderte wurden die Kellerräume kontinuierlich erweitert.

Als Moosbrugger und Bründlmayer das Weingut 1996 übernahmen, fanden sie den Weinkeller in einem Zustand vor, der dem technologischen Fortschrittsgedanken entsprach

In einer Zeit, in der in vielen großen internationalen Kellereien versucht wird, gleichförmige Weine zu produzieren, die einen möglichst breiten Geschmack treffen, glaubt Moosbrugger, dass eine Zukunft für Weingüter wie Schloss Gobelsburg nur in der Individualität und der eigenständigen Persönlichkeit zu finden sein wird. Da für Gleichförmigkeit ein Höchstmass an Technologie notwendig ist, glaubt Moosbrugger, dass ein Maximum an Individualität nur durch Reduktion erreichbar ist.

Daher gingen die Überlegungen nicht in Richtung, ‚welche Maschine kann noch für den Keller brauchen, sondern welche kann ich weglassen.‘ So hat Moosbrugger für Gobelsburg das ‚*Dynamic Celler Concept*‘ entwickelt. Der wesentlichste Punkt hierbei ist eine komplett flexible Kellerarbeit, bei der - vereinfacht gesagt - Weine nicht mehr gepumpt werden, um an andere Orte zu gelangen, sondern im ‚*Faß auf Rädern*‘ in andere Kellerteile gebracht werden.

Auch die Behältnisse in denen diese Weine reifen, tragen zur Formung des Charakters bei. Für die großen und kleinen Eichenfässer werden Hölzer vom Manhartsberg (die Region nördlich von Langenlois) verwendet. Dieses Holz hat natürlich einen anderen Charakter als die Eiche aus Allier oder aus Amerika. Jedoch entspricht sein Charakter genau dem Klima und den Witterungsbedingungen der Region, in der auch die Reben gewachsen sind, die in ebendiesen Fässern gelagert werden.

Wichtige Erkenntnisse für diese Denkweise liegt auch im Studium alter Weinbautechniken begründet, die als Konsequenz auch die Weine der Serie ‚Tradition‘ hervorgebracht haben. Diese Weine stehen in der Tradition des 19. Jahrhunderts und verweisen nicht nur auf alte und gewachsene Ausbau Strukturen, sondern weisen auch den Weg in eine Richtung von (fast) vergessener österreichischer Geschmackskultur.

Die Weine

SCHLOSS GOBELSBURG Brut Reserve

Der Grundwein für unseren Sekt entspricht einem Sortenquerschnitt (Pinot Noir, Riesling, Grüner Veltliner) durch das Weingut und dessen Lagen. Die Trauben vom Heiligenstein, Gaisberg, Grub und Lamm 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 2 bis 3 Jahre bis er von Hand abgerüttelt und degorgiert wird.

Gobelsburger **STEINSETZ** – Grüner Veltliner

In den Gobelsburger Weingärten findet sich ein dem übrigen Kamptal sehr unterschiedliches Terroir – Terziärer Schotter. Runde, faustgroße Kieselsteine - von Urdonau und Urtraisen und während der Eiszeit aus den alpinen Regionen angelagert - bilden die Grundlage für diesen Wein. Über dem Schotter findet sich je nach Weingarten eine Lößauflage von 0,1 – 1m.

Kammerner **RENNER** – Grüner Veltliner

Der Boden am Fuße des Gaisbergs wird zunehmend lössiger und tiefgründiger, wobei sich an vielen Stellen auch sandige und steinige Stellen finden. Geologisch finden sich auch Ablagerungen des Gaisbergs wieder (Gföhler Gneis). Der Weingarten dürfte aus den 50'er Jahren stammen und mit sehr authentischen Veltliner Stöcken bepflanzt sein, was sich auch im Charakter bemerkbar macht.

Kammerner **GRUB** – Grüner Veltliner

Die Lage Grub befindet sich genau zwischen dem Heiligenstein und dem Gaisberg. Etwas erhöht und wunderbar windgeschützt dehnt sich der Weingarten als ehemaliger Lagerplatz für Mammut- und Rentierjäger aus. Als nämlich vor 25.000 – 15.000 Jahren noch Mammut und Rentiere durch die Ebene von Langenlois zur Donau zogen, zerlegten die Jäger ihre Beute hier. So bildete sich über mehrere tausend Jahre dieses steinzeitliche Knochenbett, das heute eine nährstoffreiche Grundlage für die Weinstöcke bildet.

Kammerner **LAMM** – Grüner Veltliner

An der Südostflanke des Heiligenstein - wo sich der Berg schon zu sanften Hügeln formt - liegt die Riede Lamm. Hier findet der Grüne Veltliner ideale Bedingungen, um über sich selbst hinauswachsen zu können. Das Terroir hier ist lössig lehmig, von der Geologie durch die Elemente des Heiligenstein geprägt (Perm, Vulkanstein, starker Siltanteil). Leichte Hangneigung, nach Süden ausgerichtet und fruchtbarer, tiefgründiger Boden sind Grundlage für Kraft, Körper und Anmut des Weines.

TRADITION – Grüner Veltliner

Begonnen hat alles, als ich (Michael Moosbrugger) 1999 anlässlich einer Grüner Veltliner Vertikalverkostung im Festsaal von Schloss Gobelsburg, die einen Rückblick auf die vergangenen 30 Jahre werfen sollte, von einem Journalisten gefragt wurde, wie wohl diese Weine sehr viel früher geschmeckt haben mögen. Diese Frage hat mich im Anschluss daran

nicht mehr in Ruhe gelassen, was dazu führte, mich mit den Praktiken dieser Zeit näher auseinander zusetzen. Es folgten lange Gespräche mit Altabt Pater Bertrand, der noch in den ‚alten Zeiten‘ für die Weine von Schloss Gobelsburg verantwortlich war. So entstand der Wunsch, den Charakter der Weine wiedererstehen zu lassen, der Jahrhunderte in diesen Kellern vorherrschte.

Die Trauben wurden sanft mit nur wenigen Scheitervorgängen gepresst (einer Baumpresse entsprechend), ohne Entschleimung in ein großes (25hl) Manhartsberger Eichenfass eingefüllt und ohne Kühlung spontan vergoren. Nach der Gärung wurde der Wein dreimal, bis er nahezu blank war, abgestochen. Gefüllt wurde der Wein nach 18 Monaten Fassreife.

Riesling **URGESTEIN**

Der Urgesteinsriesling entstammt von Reben am Gaisberg und Heiligenstein die noch jünger als 15 Jahre alt sind. Junge Reben sind etwas ertragskräftiger und im Boden noch nicht so weit verwurzelt, dass sie den Terroircharakter des Bodens gut wiedergeben können. Daher steht hier im Vordergrund der Sortencharakter, und weniger das Terroir.

Kammerner **GAISBERG** - Riesling

Von seinen ökologischen Voraussetzungen bestehen große Ähnlichkeiten zwischen dem Heiligenstein und dem Gaisberg. Benachbart, nur getrennt durch die sogenannte Grub, bilden diese beiden Weinberge schon fast eine Einheit. Geologisch gesehen besteht der Gaisberg aus Gföhler Gneis mit einer vertikalen Schieferstruktur – Voraussetzungen, die ihn zu einer prädestinierten Rieslinglage machen.

Zöbinger **HEILIGENSTEIN** - Riesling

Am wohl bekanntesten Weinberg der Region - dem Heiligenstein - liegen unsere Gärten mit Blauburgunder und Riesling am östlichen Teil des Berges. Hier werden ein Teil der Rieslinge in der *Lyra* aufgezogen, die durch die doppelte Laubwand und das daraus resultierende Mikroklima besonders gute Ergebnisse erzielt. Die Lage gehört zu den geologisch ältesten Formationen dieser Gegend – südlicher Steilabhang der böhmischen Masse (z. B. Granit). Eine Symbiose aus Wüstensandstein und vulkanischen Bestandteilen aus dem Perm ergibt den nährstoffreichen Drüberstreuer für die Reben.

Riesling **ALTE REBEN**

Zwei Aspekte prägen diesen Wein: Das Alter der Rebstöcke (50-60 Jahre) und die noch ursprüngliche Rebenselektion. Wenn Weinstöcke älter und älter werden, läßt im Verlauf der Jahre mehr und mehr die Schaffenskraft der Stöcke nach. Trauben haben nicht mehr so viele Beeren und kleiner werden sie auch. Dem gegenüber erhöht sich die Konzentration in Bezug auf Intensität und Kraft.

Vor dem Aufkommen der Rebschulen wurde in den Weingütern noch selbst selektioniert, was eine große Individualität zur Folge hatte, die durch das Aufkommen von Rebschulen und der Reduktion auf nur wenige Klone zunichte gemacht wurde. Daher sind solch ursprüngliche Gutsselektionen besonders interessant, da sie einen wichtigen prägenden Aspekt hinsichtlich authentischen Weinbaus darstellen.

CUVÉE BERTRAND

Die Cuvée wurde erstmals zu Altabt Prälat Bertrand Baumanns 80sten Geburtstags zusammengestellt und erfreut sich seither großer Beliebtheit. Die Eleganz des Blauburgunder (Pinot Noir), die Fülle des Merlot und die Geschmeidigkeit des St. Laurent verleihen dieser Cuvée eine ganz besondere Harmonie. Pater Bertrand hat nach und nach mühevoll das Schloss wieder instand gesetzt und als Winzer Großartiges geleistet. Dieser Wein soll als Hommage auf sein Wirken und Schaffen für Schloss und Weingut Gobelsburg verstanden werden.

ST. LAURENT

Zählt zur großen Familie der Burgunder. Der Name verweist auf den heiligen Laurentius, da die Trauben um den 10. August auszureifen beginnen.

Die früh reifende Rebe hat saftige Beeren und mittleren Tanningehalt.

Nach kurzer Ruhezeit haben wir uns entschlossen diese Rebsorte reinsortig auszubauen.

Grundlage sind unsere mineralreichen Böden, die unseren Weinen die feine Struktur, Eleganz im Bouquet und zarte Fruchtigkeit verleihen.

PINOT NOIR

Wahrscheinlich der älteste Pinot Noir Weingarten der Region, gepflanzt ca. 1963 durch Altabt Pater Bertrand. Er hat den Weingarten angelegt in Angedenk seiner cisterciensischen Vorfahren aus der Burgund. Dieser Weingarten wird jedes Jahr separat ausgebaut, um zu sehen, wie sich Pinot Noir für die Region und unser Terroir eignet.

MERLOT

Merlot ist in unserer Region eine Rarität und der Weingarten wurde in den frühen 80'er Jahren gepflanzt. Mittlerweile wurde der Weingarten schon zweimal umerzogen, einmal von einer Vertikoerziehung auf klassischen Drahtrahmen, anschließend in die zweigeteilte Lyraerziehung. Ausgebaut wird der Wein in kleinen Fässern aus Manhartsberger Eiche, um Struktur und Charakter des Weines zu unterstützen.