



SCHLOSS GOBELSBURG

WEINKULTURERBE ÖSTERREICHS

CUVÉE BERTRAND 2005

Boden	Löss, Lehm
Erziehungssystem	Drahtrahmen
Cuvéesorten	Pinot Noir (60%) St. Laurent (30%) Merlot (10%)
Alter der Reben	ca 3 - 30 Jahre
Ertrag	50 hl / ha
Lese	8. - 12. Okt 2005
Vergärung	Offener Gärbottich
Reifung	Manhartsberger Eiche 25 hl & 300 lt
Füllung	September 2007
Alkohol	13% by Vol

WEINBESCHREIBUNG: Aus Blauburgunder, Merlot und St. Laurent komponiert wurde dieser rote Blend: süße Frucht nach Weichselkirschen, dahinter auch Akzente von Oliven und Vanille; Satte Frucht nach Herzkirschen, geradlinig und unverblümt; samtige Textur, rotbeeriger Charakter, angenehmer Tanninfond im Abgang.

JAHRGANG 2005 - Der Austrieb erfolgt nur zögerlich Ende April. Sehr positiv wirkt sich der schnelle Blüteverlauf Mitte Juni aus und verspricht ein sehr gleichmäßig reifes Traubengut. In der Vegetationsperiode wechseln sich warme und kühl - nasse Perioden ab und es ist schwierig den phytosanitären Zustand in den Weingärten zu halten. Ab Anfang September entschädigt ein milder und weitgehend trockener Herbst den früheren Vegetationsverlauf. Beginn der Hauptlese ist die zweite Oktoberwoche mit den stark reduzierten Rotweintrauben (-45%). Ende Oktober folgen die leichten, frischen Weine. Anfang November beginnt die Rieslingernte und endet mit den Einzellagen Renner, Grub, Lamm und Steinsetz. Am 27. November konnte noch ein Grüner Veltliner Eiswein geerntet werden.

WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG wurde 1171 gegründet und gehört zu dem Zisterzienserkloster Zwettl. Seit 1996 wird das Weingut von Eva und Michael Moosbrugger geleitet. Das Weingut bewirtschaftet auf trockenen, kargen Böden, in Terrassen angelegt ca. 35 ha Weingärten mit den Hauptsorten Grüner Veltliner (50%) und Riesling (25%). Das Weingut konzentriert sich heute auf die Erarbeitung des Ausdrucks von Veltliner und Riesling auf den unterschiedlichen Terroirs der Region.



SCHLOSS GOBELSBURG
Schloßstr. 16 LANGENLOIS
T: +43 (2734) 2422-0 +43 (2734) 2422-20
schloss@gobelsburg.at www.schloss-gobelsburg.at

