



SCHLOSS GOBELSBURG

WEINKULTURERBE ÖSTERREICHS

SCHLOSS GOBELSBURG *Brut Reserve*

Boden _____ Urgesteinsverwitterungsböden (Perm, Gneiß, Löss)
 Lese _____ September
 Pressung _____ nach Vorgabe des C.I.V.C. (Champagne)
 Vergärung Grundwein _____ Edelstahltank
 Reifung _____ Manhartsberger Eichenfass 25 hl
 Vergärung Sekt _____ Flasche
 Hefe abrütteln _____ per Hand
 Alkohol _____ 12% by Vol
 Dosage _____ Brut

WEINBESCHREIBUNG: Gereifter Rosenton, Hauch von Vanille, schönes dunkles gelb, feines Mousseux, Champagner Charakter, angenehm geschmeidig, leichte Patina gleichzeitig feine Fruchtnoten (VINARIA)

QUALITÄT & TRADITION - Der Grundwein für den *Brut Reserve* 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.

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 A-3550 LANGENLOIS

T: +43 (2734) 2422 F: +43 (2734) 2422-20

schloss@gobelsburg.at www.schloss-gobelsburg.at