



SCHLOSS GOBELSBURG

WEINKULTURERBE ÖSTERREICHS

TRADITION Grüner Veltliner 2005

Boden	-----	Löss, Sand
Erziehungssystem	-----	Drahtrahmen
Weingartengröße	-----	6 ha
Alter der Reben	-----	ca 50 Jahre
Ertrag	-----	40 hl / ha
Lese	-----	16./17. November 2005
Vergärung	-----	Manhartsberger Eichenfass 25 hl
Reifung	-----	Manhartsberger Eichenfass 25 hl
Füllung	-----	April 2007
Alkohol	-----	13% by Vol

WEINBESCHREIBUNG: Zarter Duft nach Boskoop-Äpfeln, Rhabarber und Rosen, ganz am Beginn der Entwicklung; auf der einen Seite die straffe und filigrane Art des Jahrgangs verkörpernd, auf der anderen Seite die traditionelle Ausbauweise, langsam finden die Elemente zueinander, kündigt die kommende Steinobst-Frucht bereits an und wird von einiger Flaschenreife zweifellos profitieren. (VINARIA)

VINIFIZIERUNG - 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 alle 3 - 4 Monate umgezogen und belüftet. Gefüllt wurde der Wein nach 18 Monaten Fassreife.

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) 2422-20 +43 (2734) 2422-20
 schloss@gobelsburg.at www.schloss-gobelsburg.at