



SCHLOSS GOBELSBURG

WEINKULTURERBE ÖSTERREICHS

TRADITION Riesling 2008 KAMPTAL RESERVE

Boden	-----	Gföhler Gneis
Erziehungssystem	-----	Drahtrahmen
Weingartengröße	-----	6 ha
Alter der Reben	-----	ca 20 - 40 Jahre
Ertrag	-----	40 hl / ha
Lese	-----	November 2008
Vergärung	-----	Manhartsberger Eichenfass 25 hl
Reifung	-----	Manhartsberger Eichenfass 25 hl
Füllung	-----	April 2010
Alkohol	-----	13% by Vol

WEINBESCHREIBUNG: Etwas Earl Grey und Kiwifrucht, pikante Sache, recht fest und burschikos; am Gaumen dann schon ruhiger, dezente Ananasfrucht, straff und klar, noch ein bisschen streng im nervigen Abgang, kann sogar noch Flaschenreife vertragen.

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

