

Pressedossier

Die Geschichte	Seite 2
Das Schloss	Seite 4
Die Weingärten	Seite 5
Einzellagen und Sortenspiegel	Seite 6
Keller und Vinifizierung	Seite 6
Die Weine	Seite 7

Weingut Schloss Gobelsburg

Schlossstrasse 16

3550 Gobelsburg/ Langenlois

T: +43-2734-2422

Email: schloss@gobelsburg.at

Web: www.schloss-gobelsburg.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.

Vom Falstaff Magazin wurde Michael Moosbrugger mit dem Titel ‚**Winzer des Jahres 2006**‘ ausgezeichnet, sowie 2007 mit dem schwedischen Winzer des Jahres Titel ‚**GYLLENE GLASET**‘. 2008 und 2009 werden der St. Laurent HAIDGRUND (Jhrg 2006 und 2007) **FALSTAFF** Sortensieger im **FALSTAFF** Rotwein Guide. Ebenso in 2009 wird das Weingut nicht nur als ‚Champion of Value‘ sondern auch als ‚Winery of the year 2009, 2010, 2011, 2013 & 2014‘ vom amerikanischen Wein Magazin ‚Wine & Spirits‘ ausgezeichnet.

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 13achsig mit 5achsigen Mittelrisalit. Unter den Fensterverdachungen und in den Perpetfeldern mit Bandlwerkstück ausgestattet. Mittelachsig befindet sich ein übergiebeltes Portal mit seitlichen Pilastern und dem Zwettler Stiftswappen. Im Giebfeld 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 Volutenausüßen. 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 Bandlwerkdekor, figurale Aufsätze.

Weingärten und Rebsorten

Im Jahr 1996 wurde das Weingut Schloss Gobelsburg in den renommierten *Verein Österreichische Traditionsweingüter* aufgenommen. Die Vereinigung – gegründet im Jahr 1992 – hat es sich zum Ziel gesetzt, die herausragenden Weinbergs Lagen im Donauraum zu klassifizieren, um dem Konsumenten eine Orientierungshilfe in der großen Vielfalt der Weine dieser Welt zu geben.

Das Schloss Gobelsburg, als eines der ältesten Weingüter Österreichs, bewirtschaftet ca. 70 Hektar traditionelle 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 trafen sich früher 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 Einzellagenweine abgefüllt. Die Bezeichnungen „ÖTW_Erste Lage“ und „ÖTW_Grosse Lage“ (derzeit noch nicht klassifiziert) stammen aus der Kategorisierung durch den Verein Österreichischer Traditionsweingüter:

Zöbinger HEILIGENSTEIN , ÖTW_Erste Lage 1^{ÖTW}	Riesling
Kammerner GAISBERG , ÖTW_Erste Lage 1^{ÖTW}	Riesling
Kammerner LAMM , ÖTW_Erste Lage 1^{ÖTW}	Grüner Veltliner
Kammerner GRUB , ÖTW_Erste Lage 1^{ÖTW}	Grüner Veltliner
Kammerner RENNER , ÖTW_Erste Lage 1^{ÖTW}	Grüner Veltliner
Gobelsburger SPIEGL	Grüner Veltliner
Gobelsburger STEINSETZ	Grüner Veltliner

Sortenspiegel

Grüner Veltliner	55 %
Riesling	25%
Zweigelt	6%
Blauburgunder	6%
St. Laurent	6%
Merlot	2%

Keller und Vinifizierung – Einfachheit und Strenge

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

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 man noch für den Keller brauchen, sondern welche kann man weglassen.‘ So hat Moosbrugger für Gobelsburg das ‚*Dynamic Celler Concept*‘ entwickelt. Der wesentlichste Punkt hierbei ist eine dynamische Kellerstruktur, 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)

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

Die Riede Steinsetz liegt im südlichen Kamptal, das durch den ursprünglichen Verlauf von Urdonau und Urtraisen geprägt ist. Je nach Flussabschnitt und Strömung wurden kleinere bis größere Flusssieselsteine – im Wesentlichen Quarzite aus dem Alpenraum - abgelagert. Über den Donausedimenten findet sich stellenweise eine Lössauflage von 10 – 50 cm.

Kammerner RENNER | 1^{ÖW} ÖTW_Erste Lage – Grüner Veltliner

Ried Renner findet sich im Fuß Bereich der Riesling Terrassen des Gaisberg. Die Bodenstrukturen werden hier tiefgründiger und weisen eine bessere Wasserversorgung für die Weinstöcke aus. Der Boden ist durchmischt mit Ablagerungen und Erosionsmaterial des Gföhler Gneis (Brauner Paragneis, Glimmer und Amphibolite).

Kammerner GRUB | 1^{ÖW} ÖTW_Erste Lage – Grüner Veltliner

Die Riede Grub ist eine Kessellage zwischen dem Heiligenstein und dem Gaisberg. Etwas erhöht und windgeschützt öffnet sich der Weingarten gegen Süden. Vor 20.000 Jahren diente diese geschützte Lage Mammut- und Rentierjägern als Lagerplatz. Der Boden ist geprägt von tiefen Lössstrukturen sowie den Knochen Überresten der steinzeitlichen Besiedlung.

Kammerner LAMM | 1^{ÖW} ÖTW_Erste Lage – Grüner Veltliner

Die Riede Lamm findet sich im Fußbereich der Südostflanke des Heiligensteins. Der Boden weist neben dem Erosionsmaterial des Heiligensteins (Perm, roter Siltstein) höhere Lehmenteile auf.

Leichte Hangneigung, nach Süden ausgerichtet und gut durchlüftet wachsen Trauben für einen Wein, der in Doppelfuder Eichenfässern des Manhartsberg zu einer kraftvollen und zugleich eleganten Persönlichkeit reift.

Gobelsburger SPIEGEL - Grüner Veltliner

Ried Spiegel ist ein gegen Ost-Südosten gestreckter Geländerücken südlich von Langenlois. Das Ausgangsmaterial für die tiefgründigen, kalkreichen Böden ist der mächtig ausgebildete Löss mit seiner ausgewogenen Mineralzusammensetzung. Stellenweise dünne Kieslagen und alte Bodenbildungen weisen auf eine Gliederung durch unterschiedliche Klimaphasen im Lösspaket.

Kammerner GAISBERG | 1^{GW} ÖTW_Erste Lage – Riesling

Die Riede Gaisberg zieht sich über drei Gemeinden (Kammern, Zöbing, Strass) und befindet sich in der Nachbarschaft zum Heiligenstein. Der östlichste Ausläufer der Gföhler Gneisplatte ist geprägt von schiefrigem Paragneis, Amphibolit und Glimmer. Die Riesling Terrassen gehören zu den ältesten von Schloss Gobelsburg bewirtschafteten Weingärten.

Kammerner HEILIGENSTEIN | 1^{GW} ÖTW_Erste Lage – Riesling

Ried Heiligenstein ist der von Riesling Terrassen durchsetzte Hausberg von Langenlois. Basierend auf dem Zöbinger Perm wachsen die Reben auf einer ganz eigenständigen Bodenformation geprägt durch Silt, Arkose, Sandstein und organischen Sedimenten. Teile daraus gehören zu den ältesten von Schloss Gobelsburg bewirtschafteten Weingärten.

TRADITION – Grüner Veltliner & Riesling (Historische Weinbereitung)

Bei den ‚Tradition‘ Weinen bezieht man sich auf die Weinbereitung im frühen 19. Jahrhundert. Zu Beginn dieser Epoche steht auf der einen Seite die ausklingende Barockzeit, die durch intensives Aromatisieren gekennzeichnet ist, aber nach und nach durch die aufkommende Romantik abgelöst wird. Eine Hinwendung zur Natur führt zu naturbelassenen Weinen und man blickt auf ein empirisches Wissen von nahezu zwei Jahrtausenden zurück. Auf der anderen Seite wird diese Epoche in der Mitte des 19. Jahrhunderts durch die Technologisierung im Weinbereich als Auswirkung der Industriellen Revolution markiert. Diese Entwicklung führt langfristig zum heutigen Status quo – der ‚modernen‘ Weinbereitung, welche vor allem die Frage nach den Aromen in den Mittelpunkt aller Überlegungen stellt. Vor 200 Jahren hatten die Kellermeister auf Gobelsburg eine komplett andere Vorstellung über Wein. Wein wurde zu dieser Zeit viel mehr als ein eigenständiges Individuum angesehen. Man verglich Wein vielmehr mit uns Menschen und glaubte, dass so wie wir entsprechende Entwicklungen durchleben müssen bis wir Erwachsene sind, auch Wein analog entsprechende Entwicklungen machen muss, bis er seinem ‚Ideal‘ entspricht. Und genauso wie wir als Menschen atmen müssen, muss auch Wein atmen. Diese Überlegungen haben dazu geführt, dass man den Wein über Umziehen (von Fass zu Fass) hat atmen lassen, um wiederum den nächsten Entwicklungsschritt einzuleiten. Dies wurde regelmäßig wiederholt und wurde die ‚Schulung‘ (franz: elevage) des Weins genannt. In diesem Sinne steht allerdings auch das Verhältnis von Kellermeister zu dem Wein, der wiederum gesehen wurde

analog wie der Meister zu seinem Lehrling. Die Aufgabe des ‚Meisters‘ war es das Potential des Weines zu erkennen und ihn nach bestem Wissen seinem Potential entsprechend zu ‚schulen‘. Dies steht wiederum im Gegensatz zu unserer heutigen Vorstellung, dass großer Wein im Weingarten und nicht im Keller entsteht. Nach heutiger Idee folgen wir der Maxime: die Große Kunst in der Weinbereitung ist es, nichts zu tun.

Die Trauben werden sanft mit einer Korbpresse und nur ein oder maximal zwei Scheitervorgängen gepresst (einer Baumpresse entsprechend), ohne Sedimentierung in ein großes (25hl) Manhartsberger Eichenfaß eingefüllt und ohne Kühlung spontan vergoren. Nach der Gärung werden die Fässer regelmäßig (alle 3 – 5 Monate) abgestochen, um den Wein ‚atmen‘ zu lassen und gleichzeitig von Hefe und Sedimenten abzutrennen. Die Schulung benötigt an die zwei Jahre bis der Wein abgefüllt werden kann.

Cuvée BERTRAND

Altabt Prälat Bertrand Baumann leitete das Weingut von 1958 bis 1980 und war maßgeblich an der Renovierung und Entwicklung des Weingutes beteiligt. Er gehörte zu seiner Zeit zu den einflussreichsten und besten Winzern Österreichs. Die Weine aus unserer Vinothek reflektieren heute noch diese Größe. Ihm ist diese Cuvée aus Pinot Noir, St. Laurent und Zweigelt gewidmet.

ST. LAURENT Reserve

Die Gobelsburger Haide besteht aus tertiärem Rollschotter, der aus den Alpen über Urdonau und Urtraisen angeschwemmt wurde. Gut trenaschierter Boden, erhöhter Standort und gute Durchlüftung sind ideal für den Anbau von St. Laurent. Ausgebaut in Österreichischen Eichenfässern wird er nur mit leichter Filtration abgefüllt und kann daher ein Depot enthalten.

PINOT NOIR Reserve

Pinot Noir gehört zu den Identitäts Rebsorten der Zisterzienser, deren Gründungsort sich in der Burgund (Citeaux) befindet. Die Rollschotterböden am südlichen Ende des Kamptals sind geprägt von Donau und Urtraisen Ablagerungen. Die Reifung erfolgt in Fässern aus Manhartsberger Eiche. Der Wein wird nur leicht gefiltert und kann ein Depot enthalten.

ZWEIGELT Reserve

Trauben aus den ältesten Weingärten des Weingutes werden für diesen Wein verwendet. Speziell die gut trenaschierten Böden auf der Gobelsburger Haide eignen sich besonders für Rotwein Bereitung. Ausgebaut in Österreichischen Eichenfässern wird er nur mit leichter Filtration abgefüllt und kann daher ein Depot enthalten.

MERLOT Privatkeller

Der Weingarten am Sachsenberg wurde Anfang der 80'er Jahre gepflanzt und besteht aus einem lehmig-lössigen Boden. Durch die Lyra Erziehung ist es möglich die notwendige Reife für einen komplexen Rotwein zu erhalten. Ausgebaut in Österreichischen Eichenfässern wird er nur mit leichter Filtration abgefüllt und kann daher ein Depot enthalten.