

SCHLOSS GOBELSBURG, Kamptal

Schloss Gobelsburg ist nicht einfach ein Weingut, es ist eine Institution! Als eines der ältesten kontinuierlich geführten Weingüter in Österreich kann es auf eine dokumentierte Geschichte bis ins 12. Jhdt. zurückblicken. Michael Moosbrugger hat die Verantwortung für das Weingut vor mehr als 25 Jahren übernommen und versucht dieses **"Weinkulturerbe Österreichs"** als ein Synonym für österreichische Weinkultur weltweit zu etablieren. Im Jahr 2020 wurde das 850 Jahr-Jubiläum von Schloss Gobelsburg gefeiert.



Malerisch bettet sich das ehemalige Zisterzienserkloster in die sanften Terrassenweingärten der Donauregion Kamptal ein. Rund um das Schloss erstrecken sich die Weingärten – jeder mit eigenen Besonderheiten, unterschiedlichen Böden und mesoklimatischen Verhältnissen. Sonnendurchsetzte Terrassenlagen in der Riede Heiligenstein und am Gaisberg bis hin zu den weitläufigen Gärten rund um Gobelsburg geben jeder Rebsorte – ihrem Potential entsprechend – die bestmögliche Entwicklungsmöglichkeit. Nachhaltiger Weinbau ist keine neue Mode auf Schloss Gobelsburg. Schon die Mönche des Stiftes Zwettl, die das Weingut bis 1995 selbst führten, verwendeten nur organischen Dünger, verzichteten auf Unkrautvernichtungsmittel und praktizierten einen reduzierten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln.

Der hauseigene Weinkeller - die ältesten Teile wurden im 11. Jh. in 15 Meter Tiefe in den kühlen Löß gegraben, umfasst den Holzfasskeller und die Vinothek. Herz und Zentrum der Zisterziensischen Kelleranlage ist aber ein Kreuzgang, um den sich wie in einem Kloster alle Funktionsräume des Weingutes angliedern. Das Weingut hat ein weltweit einzigartiges Kellerkonzept entwickelt, das auf der Mobilität von Weinfässern aufbaut. In diesem *Dynamic Cellar Concept* werden die Weine nicht mehr an andere Orte gepumpt, sondern in fahrbaren Fässern sanft und ohne Stress in andere Reifekeller verbracht. **Fünf Sterne im falstaff Weinführer 2025**

Tradition Heritage Cuvée 30 Jahre Magnum

Eine Premiere zu einem besonderen Anlass: Im Jahr 2026 feiert Schloss Gobelsburg seinen 855. Jahrgang und gleichzeitig das 30. Jahr der Leitung des Weinguts durch Michi Moosbrugger. Dazu hat man Reserve-Weine aus den letzten 30 Jahren zu einer Cuvée aus ca. 80% Grüner Veltliner und 20% Riesling komponiert. Dies war möglich, da im Keller Reserven eines jeden Jahrgangs zurückgelegt wurden. Die genaue Zusammensetzung der Jahrgänge in halben Dekaden: Jahrgang 1996 - 2000: 4%, Jahrgang 2001 - 2005: 12%, Jahrgang 2006 - 2010: 29%, Jahrgang 2011 - 2015: 28% und Jahrgang 2016 - 2020: 27%

Die Flaschen dieser Reserveweine wurden vom Kellerteam gesäubert, entkorkt und einzeln auf Genussfreudigkeit verkostet. Die Jahrgangspartien wurden separat in spezielle Behältnisse entleert und später vom Kellermeister in ein Holzfass verschnitten. Eine vinophile Rarität, die aufgrund der niedrigen Auflage nur extrem limitiert auf 1 Flasche je Haushalt abgegeben werden kann.



Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2040**
Inhalt:	**1,5 L**
Passt zu:	