

Schloss Gobelsburg, Kamptal 853 Jahre Weinbau im Geist der Zisterzienser

Klöster waren im Mittelalter nicht nur Orte des Gebets und der Kontemplation, sondern vor allem auch bedeutende Wirtschaftsbetriebe, Forschungsstellen und Landwirtschaftsschulen. Auf den oft weit verstreuten Ländereien spielte Wein über viele Jahrhunderte eine wichtige Rolle. Die Zisterzienser, die mit ihrer Mutterabtei Cîteaux im Burgund als Vordenker der Lagenklassifikation gelten, haben dabei auf dem Gebiet der Weinqualität Bedeutendes geleistet.

Auch das **Stift Zwettl** ¹ im österreichischen Kamptal gehört den Zisterziensern. Bereits seit 1171 betreiben sie Weinbau am **Heiligenstein** ² und am **Gaisberg** ³, die heute als **Erste Lagen** klassifiziert sind. 1740 erwarben die Mönche **Schloss Gobelsburg** ⁴, wodurch weitere hochwertige Lagen



in den Besitz des Klosters kamen. Als letzter geistlicher Gutsleiter übergab Pater Bertrand Baumann **1996** die Geschicke des Betriebes an **Michael und Eva Moosbrugger** ⁵.

Michael Moosbrugger, der die Nachfolge im elterlichen Hotel-Restaurant am Arlberg seinem Bruder überließ, suchte nach seiner Winzerausbildung nach einem Weingut, das er übernehmen konnte. Durch die Freundschaft zum Spitzenwinzer Willi Bründlmayer, dessen Gut und Weingärten ganz in der Nähe des Schlosses liegen, kam

der Kontakt zu den Zisterziensern zustande, der schließlich zur Übernahme führte. Schon bald danach wurde Schloss Gobelsburg in den ehrwürdigen Verein der **österreichischen Traditionsweingüter** aufgenommen. Heute genießt das Weingut höchstes internationales Ansehen: 2019 wurde Schloss Gobelsburg vom US-Magazin Wine & Spirits zur **Top 100 Winery of the World** und vom Wine Enthusiast zur European **Winery of the Year** gekürt.



³ Michael Moosbrugger beweist Jahrgang für Jahrgang ein großes Gespür für das, was Gobelsburg und seine Lagen ausmacht und überträgt den **zisterziensischen Grundgedanken von Einfachheit und Strenge** auf die Arbeit. Im Weingarten wird nach althergebrachter Praktik **organischer Dünger** eingebracht und **auf Unkrautvernichtungsmittel verzichtet**. Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln erfolgt so reduziert wie möglich, auch bei der Weinbereitung im Keller soll nur minimal eingegriffen werden.

Dafür steht auch Moosbruggers „Dynamic Cellar Concept“: Zur Reduzierung der Pumpvorgänge können die **Holzfässer auf Rädern** ⁶ von Keller zu Keller geschoben werden. Um die Authentizität der Lagenweine weiter zu unterstreichen, werden für die **Eichenfässer** keine Hölzer aus Frankreich oder Amerika

verwendet, sondern Holz vom **Manhartsberg** ⁷, der Region nördlich von Langenlois.

Moosbruggers jüngste Errungenschaft ist der neue Fasskeller, ebenfalls inspiriert von der schlichten Architektur der Zisterzienser. Seine Vorgabe an den Architekten: „Die Kellererweiterung muss die nächsten 500 Jahre überstehen“. Wie im Mittelalter wurde in aufwendigster Handarbeit **ein sich selbst tragender riesiger Gewölbekeller** ⁶ errichtet, Stein für Stein. Moosbruggers Credo: „Die Mönche sollen sich im Weingut wiederfinden.“

Um Ihnen das Weingut vorzustellen, haben wir einen kleinen Querschnitt durch das umfangreiche Portfolio zusammengestellt. Auf den **85 Hektar Rebfläche** dominieren mit 75% traditionell die weißen Sorten **Grüner Veltliner** und **Riesling**, wobei sich der Riesling auf den kargen und steinigen Terrassenweingärten am wohlsten fühlt, während der Grüne Veltliner die tiefgründigeren, sandigen Löss-Böden bevorzugt. Die restlichen 25% verteilen sich auf regionstypische Rotweinsorten.



Gutswein-Klassiker von Schloss Gobelsburg



**LÖSS
Grüner Veltliner
2023** statt 13,50 €
jetzt 11,50 €* 15,33 €/l

Saftige Apfelfrucht, Brotkruste, feine Kräuterwürze, angenehm frische Säure, leicht, doch mit erstaunlicher Substanz am Gaumen und Nachhall. Dieser Veltliner geht immer! Fein zu Salat mit gebackenem Ziegenkäse, Walnüssen und Datteln, zu allen leichten Nudelgerichten.



**CISTERCIËN
Rosé 2023**
statt 13,95 €
jetzt 11,90 €* 15,87 €/l

Die Trauben für diesen knackigen Rosé aus Zweigelt, St. Laurent und Pinot Noir stammen aus den kühleren Lagen. Sehr charmant mit zitrischen Noten und roten Beeren – anregend als Aperitif, zur Vorspeisenplatte mit Salami und Parmesan, auch zu Räucherfisch.



**URGESTEIN
Riesling 2023**
statt 17,80 €
jetzt 14,90 €* 19,87 €/l

Die Trauben stammen vorwiegend von jungen Reben aus Weingärten am Gaisberg und Heiligenstein. Limette, Salbei und Stachelbeere, belebende Rieslingsäure, elegant, filigran und doch präsent am Gaumen. Zu Süßwasserfischen oder Geflügel mit Duftreis und Gemüse.



Gutswein-Klassiker-Paket
mit je 2 Flaschen
Statt 90,50 €
jetzt 69,90 €* 15,53 €/l
Sie sparen 20,60 €.

Lagen-Klassiker von Schloss Gobelsburg

Wer in die wunderbare Welt des Terroirs eintauchen möchte, für den sind die Grünen Veltliner aus den **traditionellen Lagen** ein absolutes Muss. Sie gehören mit zum Besten, was der österreichische Weinbau zu bieten hat. Alle Lagenweine werden im großen Holzfass ausgebaut.



**Ried STEINSETZ
Kamptal
Grüner Veltliner
2022** statt 26,00 €
jetzt 21,90 €* 29,20 €/l

Die Lage: Unter einer 10-50 cm tiefen Lössauflage finden sich Flusskiesel, die die Ur-Donau hier in der Eiszeit abgelagert hat. Im Wein duften Kräuter, Orangenschalen und Kernobst, am Gaumen saftig, salzige Mineralität, langer Nachhall. Eleganter, vielseitiger Wein zu feinen Speisen.



**Ried RENNER
1. Lage Kamptal
Grüner Veltliner
2022** statt 39,00 €
jetzt 30,90 €* 41,20 €/l

Die Lage: Unterhalb der Rieslingterrassen am Fuß des Gaisbergs werden die Böden tiefgründiger. Schon im Duft mit intensiver, leicht exotischer und vielschichtiger Aromatik, am Gaumen steinig-kräuterwürzige Nuancen und ein guter Säureerv, langer Nachhall. Zu Wiener Schnitzel, Tafelspitz und Edelfischen.



**Ried LAMM
1. Lage Kamptal
Grüner Veltliner
2022** statt 68,00 €
jetzt 54,00 €* 72,00 €/l

Die Lage: Lamm ist die absolute Spitzenlage für Veltliner. Sie befindet sich am unteren Bereich des Heiligensteins. Sie profitiert von dessen Erosionsmaterial (Perm, roter Siltstein) und weist höhere Lehmenteile auf. Im Duft reife Marillen und Nüsse, am Gaumen viel Schmelz, kraftvoll und elegant, mit großer Finesse und Länge und Entwicklungspotenzial für viele Jahre. Zu Steinbutt, Wildgeflügel mit Pilzen und den vielfältigen Kalbfleischgerichten der österreichischen Küche.

TRADITION Heritage auf Schloss Gobelsburg

Hinter den TRADITION-Weinen steht die Idee, Weine wie im frühen 19. Jahrhundert zu bereiten. Sanfte Pressung in der Korbpresse, anschließende Spontangärung im großen Holzfass ohne Kühlung, danach regelmäßiger Abstich der Fässer (alle 3-5 Monate), um den Wein ‚atmen‘ zu lassen und ihn von der Hefe zu trennen. Die „Schulung“ benötigt an die zwei Jahre.



**TRADITION
Heritage Cuvée
3 Jahre Edition 852**
statt 45,90 €
jetzt 37,90 €* 50,53 €/l

87% Veltliner, 13% Riesling. Mandeln, Quitten, Orangenzeste, Bienenwachs, komplex, füllig, elegant strukturiert, viel Würze und salzige Mineralität, sehr langer Abgang. Eine Zeitreise!

**TRADITION
Heritage Cuvée
50 Jahre Edition 850
Magnum 1,5l,
nur 7 Flaschen!**
279,00 € 186,00 €/l

Zur Einweihung des neuen Fasskellers wurde dieser 850. Jahrgang von Gobelsburg kreiert, ein Elixier aus Weinen der letzten 50 Jahre von 9 verschiedenen Weißweinsorten.

Bewertung von James Suckling: 99 Punkte
„Unvergleichlich tief und komplex, hat dieser Wein das ganze Geheimnis großer Weißweine, die Jahrzehntelang in der Flasche gereift sind, ist aber immer noch lebendig.“

Aus den Sektgewölbten von Schloss Gobelsburg:

Aus der Schlossküche



Verjus 0,5l
16,70 € 33,40 €/l

Auch Agrest nennt sich der unvergorene Saft aus unreifen Weinbeeren, seit dem Mittelalter eine Säule der guten Küche. Milder als Essig, feiner als Zitronen!



Holunderblütensirup 0,5l
16,70 € 33,40 €/l

Der Klassiker zum Prosecco oder mit Herbal Tonic als erfrischender alkoholfreier Drink, auch zu Desserts.



Marillenmarmelade 190g
9,90 € 52,11 €/kg

Sterneköche und andere Kenner wissen, dass die Marillen aus der Wachau etwas ganz Besonderes sind. Die Marillen werden jeden Sommer in der Schlossküche von Schloss Gobelsburg sorgfältig ausgeschnitten und eingekocht. Ein Genuss auf frischem Brot, mit verschiedenen Hart- oder Weichkäsesorten oder zu feiner Eiscrème.



Blanc de Blanc Brut
statt 39,90 €
jetzt 33,90 €* 45,20 €/l

Trockenfrüchte und pikante Würze, cremige Perlage und erfrischende Säure – angenehm trocken und vollmundig präsentiert sich der handgerüttelte Schaumwein aus Chardonnay, Welschriesling und Grünem Veltliner. 6-12 Monate Fasslagerung des Grundweins, danach Flaschengärung und fast 3 Jahre Hefelager. Als Aperitif und Speisenbegleiter zu Hummer und Edelfischen in butteriger Soße, auch sehr passend zu Poularde, Fasan, Kalbsmedaillen oder Hase.

* Aktionspreise gültig bis 5.11.2024, solange die Weine reichen, nicht mit anderen Aktionen und Rabatten kombinierbar