

Lamm Gr. Veltliner DAC Kammern 1. Lage 2013

Vielschichtig, pikant, saftig und extraktsüß, von hoher Finesse und endloser Länge

Winzer: Gobelsburg
Region: Kamptal
Rebsorte: 100% Grüner Veltliner
Farbe: weiß
Ausbau: Großes Holzfass
Alkohol: 13.5 % vol
Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Zu Steinbutt und anderen Edelfischen, auch zu Wildgeflügel mit gebratenen Pfifferlingen

0.75 l – Bestellnummer n303513

Spectator: 93/100 Punkten
Parker: 94/100 Punkten

Gobelsburg
Kamptal

Ich habe mich nicht gefragt, welche Maschine kann ich noch für den Keller brauchen, sondern welche kann ich weglassen. Das ist das Credo von Michael Moosbrugger, der 1996 als Quereinsteiger das Traditionsweingut übernommen hat, das sich seit 1740 im Besitz des Zisterzienserklosters Zwettl befand. Seiner Meinung nach liegt die Zukunft für Weingüter wie Schloss Gobelsburg nur im persönlichen Ausdruck und der Individualität. Diese erreicht er auf Gobelsburg u.a. durch eine bewusste Reduzierung der Technik. Um zum Beispiel Pumpvorgänge und damit einhergehende Belastungen für den Wein zu vermeiden, wurden unter die Fässer Räder montiert, auf denen sie je nach Bedarf von Keller zu Keller geschoben werden. Für die Eichenfässer, in denen die Weine reifen, werden keine Hölzer aus Frankreich verwendet, sondern welche aus der Region. Bei der Rebauswahl beschränkt sich Michael Moosbrugger auf die autochthonen Sorten. Seit vielen Jahren gehört Schloss Gobelsburg zur Spitze der österreichischen Weinelite und ist weltweit anerkannt.

Abbildung unverbindlich