



SCHLOSS GOBELSBURG

WEINKULTURERBE ÖSTERREICHS

SCHLOSS GOBELSBURG Brut Reserve

Boden	-----	Perm, Gneis, Löss
Erziehungssystem	-----	Drahtrahmen
Lese	-----	September
Pressung	-----	C.I.V.C. (Champagnermethode)
Vergärung Grundwein	-----	Edelstahl
Reifung	-----	Manhartsberger Eichenfass 25 hl
2. Gärung Schaumwein	-----	Flasche
Flaschenrütteln	-----	von Hand
Dosage	-----	Brut
Alkohol	-----	12 % Vol

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.

Beschreibung: Ungewohnt trocken, aus der Cuvée sticht momentan der Grüne mit heuiger Würze ein wenig hervor, hefig untermalt, souverän und frisch zugleich, sehr pointiert, macht Spaß.

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

