



Kamptal Gruner Veltliner Ried 1ste Lage Lamm - 2021

Schloss Gobelsburg · Oostenrijk · Weinland · DAC Kamptal

Vol & krachtig

Schloss Gobelsburg — terroir en traditie in het Kamptal Schloss Gobelsburg behoort tot de oudste en meest gerespecteerde wijngoederen van Oostenrijk.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
<p><p>In de neus opent deze wijn met aroma's van tropisch fruit, vuursteen en steenfruit, een expressief en gelaagd bouquet.</p></p>	<p><p>In de mond toont de wijn zich vol, krachtig, complex en krachtig, vol, elegant, complex, met een mooi evenwicht tussen fruit en structuur.</p></p>	<p><p>Met een krachtige afdrank en een bewaarpotentieel van 12–20 jaar.</p></p>

Aanbevolen bij: Aziatisch Geroosterd vlees Gevogelte

Wijndetails

WIJNHUIS	Schloss Gobelsburg
LAND	Oostenrijk
STREEK	Weinland
APPELLATIE	DAC Kamptal
DRUIVENSOORT	Grüner Veltliner
KLEUR	Wit
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	10–12°C
BEWAARPOTENTIEEL	12–20 jaar
OOGST	Manueel



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Krachtig, Vol, Elegant, Complex
CERTIFICERING	Duurzaam

Stijl & vinificatie

<p>Bodems van loess, klei, silt. vinificatie in groot hout (foudre). rijping ±18 maanden oostenrijks eikenfoeder (manhartsberg, 25 hl). wijnbouw volgens duurzaam principes.</p>

Verhaal van deze wijn

Schloss Gobelsburg — terroir en traditie in het Kamptal

Schloss Gobelsburg behoort tot de oudste en meest gerespecteerde wijngoederen van Oostenrijk. De wortels reiken tot 1171, toen de cisterciënzers van Stift Zwettl hun eerste percelen op Heiligenstein en Gaisberg verwierven. Het terroir rond het kasteel is uitzonderlijk divers: van de steile, met oergesteente, gneis en vulkanische elementen bezaaide terrassen van Heiligenstein en Gaisberg tot de diepe lössgronden van de holtes en de grindrijke plateaus rond het kasteel.

Sinds 1996 zetten Michael en Eva Moosbrugger het oenoculturele erfgoed voort. Gobelsburg is stichtend lid van de Österreichische Traditionsweingüter en een vurig pleitbezorger van het terroirprincipe. In de kelder leeft de monastieke filosofie voort: minimale interventie, vaten op wielen in plaats van pompen, en hout uit het nabije Manhartsberg-bos — gegroeid onder hetzelfde klimaat als de druiven die er later in rijpen.

Schloss Gobelsburg Ried Lamm 1ÖTW Grüner Veltliner — jaargang 2021

Ried Lamm is een Erste Lage (1ÖTW) en een van de absolute iconen van het Donau-wijngedebied — een Grüner Veltliner die experts geregeld aan grote witte Bourgognes doet denken. Meermaals onderscheiden met topscores (95 punten Great Gold, 97 punten "Best of the Show"), behoort deze cru tot de wereldtop van de druif.

Herkomst en terroir

Ried Lamm ligt op de zuidoostflank van de Heiligenstein. Hier verzamelt zich erosiemateriaal uit de Heiligenstein (perm, rode siltsteen) samen met een hoog aandeel klei en löss. De zuidgerichte, uitstekend geëxposeerde ligging en de voor een groot deel in Lyra getrainde stokken brengen druiven voort voor een wijn met spierkracht én elegante balans.

Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Grüner Veltliner
- **Klassering:** Kamptal DAC — 1ÖTW Erste Lage (Österreichische Traditionsweingüter)
- **Wijnbouw:** ecologisch gevoelig, monastieke traditie; handmatige oogst begin november
- **Élevage:** rijping in traditionele dubbele foeders van Manhartsberg-eik, voor kracht en elegantie

Proefnotities

Een expressieve, veellagige Grüner Veltliner die imponeert met spierkracht en tegelijk een elegante balans. Intens geelkleurig, met rijpe tropische tonen, een uitgesproken vuursteenmineraliteit, verfijning en grote persistentie. Onder de rijke, romige textuur schuilt structuur, complexiteit en elegantie — een wijn met uitstekend bewaarpotentieel. Jaargang 2021 wordt in Oostenrijk als referentiejaar beschouwd — perfecte balans tussen



Werco NV

Hospitaalstraat 5

Oostende

België

BE0416608664

rijpheid, spanning en finesse.

Aanbevolen bij

Een wereldwijde referentie op topwijnkaarten: prachtig bij Aziatische en oosterse gerechten, geroosterd wit vlees, gevogelte met truffel of rijpere kazen. Even sterk als groots solitair glas.

Serveeradvies

Schenken op 10 tot 12°C in een bourgogneglas; jonge jaargangen winnen sterk aan expressie door ze ruim op voorhand te karaferen.

Bewaarpotentieel: 12 tot 20 jaar.

Kelder en filosofie

De kelders van Schloss Gobelsburg ademen de monastieke principes van eenvoud en striktheid. Michael Moosbrugger ontwikkelde er het 'Dynamic Cellar Concept': in plaats van wijn te verpompen, worden de vaten op wielen door de eeuwenoude kelders verplaatst — een minimale mechanische impact die de authenticiteit van elke cuvée bewaart. Waar veel grote kelders mikken op uniforme, gestandaardiseerde smaken, kiest Gobelsburg bewust voor individualiteit en karakter door net zo weinig mogelijk in te grijpen.

Het hout voor de grote en kleine vaten komt al eeuwen uit het Manhartsberg-bos ten noorden van Langenlois. Die regionale eik heeft een ander karakterprofiel dan hout uit Allier of Amerika, en juist dat regionale karakter — een symbiose tussen bomen en druiven die onder hetzelfde klimaat opgroeien — vormt de authentieke persoonlijkheid van de wijnen. Op deze leest is ook de 'Tradition'-reeks geschoeid: wijnen volgens de negentiende-eeuwse methode die de bijna vergeten Oostenrijkse cultuur van smaak weer tot leven brengt. Sinds 1996 is het domein bovendien lid van de Österreichische Traditionsweingüter, die als eerste de beste lagen van Kamptal volgens het terroirprincipe klasseerde.

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco