



## Tradition Heritage 10 Jahre - 75 cl

Schloss Gobelsburg · Oostenrijk · Weinland · DAC Kamptal

Elegant & complex

*Tradition Heritage 10 Jahre: meerjaren-cuvée volgens 19e-eeuwse methode.*

### Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
<p>&lt;p&gt;In de neus opent deze wijn met aroma's van honing, steenfruit en kruiden, een expressief en gelaagd bouquet.&lt;/p&gt;</p>	<p>&lt;p&gt;In de mond toont de wijn zich complex, elegant, rijp en complex, elegant, rijp, met een mooi evenwicht tussen fruit en structuur.&lt;/p&gt;</p>	<p>&lt;p&gt;Met een complexe afdrank en een bewaarpotentieel van 10–15 jaar.&lt;/p&gt;</p>

Aanbevolen bij: Gevogelte Gerijpte kazen Wit vlees

### Wijndetails

WIJNHUIS	Schloss Gobelsburg
LAND	Oostenrijk
STREEK	Weinland
APPELLATIE	DAC Kamptal
DRUIVENSOORT	Grüner Veltliner
KLEUR	Wit
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	10–12°C
BEWAARPOTENTIEEL	10–15 jaar
OOGST	Manueel



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België  
BE0416608664

SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Complex, Elegant, Rijp
CERTIFICERING	Duurzaam

## Stijl & vinificatie

<p>Bodems van loess, gneis. vinificatie in groot hout (foudre). rijping lange rijping op oude oostenrijkse eiken vaten (traditionele methode). wijnbouw volgens duurzaam principes.</p>

## Verhaal van deze wijn

### Schloss Gobelsburg — Kamptal, Oostenrijk

Schloss Gobelsburg is een van de oudste wijngoederen van Oostenrijk, met een geschiedenis die teruggaat tot 1171, toen de monniken van Stift Zwettl hun eerste wijngaarden op de Heiligenstein en de Gaisberg geschonken kregen. Eeuwenlang beheerden de cisterciënzers het domein vanuit het barokke kasteel boven de rivier de Kamp; tot 1995 werkten de monniken al opvallend ecologisch — organische bemesting, geen herbiciden, minimale gewasbescherming.

Sinds 1996 leiden Michael en Eva Moosbrugger het domein, in de aanvangsjaren begeleid door Willi en Edwige Bründlmayer. In datzelfde jaar werd Gobelsburg lid van de Österreichische Traditionsweingüter (ÖTW), de vereniging die als eerste de wijngaarden van Kamptal en Kremstal klasseerde volgens het terroirprincipe. Moosbrugger ontwikkelde er het 'Dynamic Cellar Concept': een kelder met zo weinig mogelijk mechanische impact, waarin de wijnen niet worden gepompt maar in 'vaten op wielen' verplaatst — individualiteit en authenticiteit boven uniformiteit.

### Schloss Gobelsburg Tradition Heritage Cuvée 10 Jahre

De Tradition Heritage 10 Jahre is een uitzonderlijke meerjarencuvée die voortkomt uit het onderzoek van Schloss Gobelsburg naar negentiende-eeuwse wijnbereidingstechnieken. Een wijn die de bijna vergeten Oostenrijkse cultuur van smaak terugbrengt: gerijpt volgens oude, gezonde verouderingsstructuren tot een rijpheid en complexiteit die met geen enkele jonge wijn te evenaren is.

## Herkomst en terroir

De Tradition-serie put uit de historische lagen van het domein in het Kamptal, op de typische bodems van löss en oergesteente. Het concept gaat terug op studies van oude vinificatietechnieken: de wijnen worden gemaakt volgens de traditionele methode van de negentiende eeuw, met lange rijping op oude, grote houten vaten — en pas na jaren vrijgegeven.

## Druif en vinificatie

- **Druif:** 100% Grüner Veltliner
- **Samenstelling:** Edition 853 — opgebouwd uit de oogsten van 2013 en 2010
- **Stijl:** Tradition — negentiende-eeuwse methode
- **Wijnbouw:** ecologisch gevoelig, monastieke traditie; handmatige oogst
- **Élevage:** lange rijping op oude grote Oostenrijkse eiken vaten, daarna jaren flesrijping vóór vrijgave

## Proefnotities

Een rijpe, complexe en diep gelaagde Grüner Veltliner met tonen van honing, gedroogd geel fruit, noten en een edele, kruidige rijpingstoets. In de



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België

BE0416608664

mond breed, vinueus en zijdezacht, met een lange, harmonieuze afdrank die de patine van de tijd draagt. Een wijn die de smaak van een vervlogen tijdperk doet herleven. Deze meerjarencuvée verenigt verschillende oogstjaren tot een tijdloos geheel.

## Aanbevolen bij

Bij gevogelte met romige saus, kalfsvlees, gerijpte kazen of verfijnde herfstgerechten met paddenstoelen. Een gastronomische wijn voor de bewuste fijnproever.

## Serveeradvies

Schenken op 10 tot 12°C in een bourgogneglas; karaferen wordt aanbevolen om de rijpe aroma's open te laten komen. Bewaarpotentieel: 10 tot 15 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