



# Kamptal Gruner Veltliner Ried 1ste Lage Grub - 2019 - 75 cl

Schloss Gobelsburg · Oostenrijk · Weinland · DAC Kamptal

Vol & elegant

*Erste Lage Ried Grub: iconische Grüner Veltliner uit zuivere löss.*

## Proeven

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

Aanbevolen bij: Wit vlees Gevogelte Geroosterd vlees

## Wijndetails

JAAR	2019
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



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België  
BE0416608664

OOGST	Manueel
SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Vol, Elegant, Complex
CERTIFICERING	Duurzaam

## Stijl & vinificatie

<p>Bodems van loess. vinificatie in groot hout (foudre). rijping ±18 maanden oostenrijks eikenfoeder (manhartsberg, 25 hl). 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 Ried Grub 1ÖTW Grüner Veltliner — jaargang 2019

Ried Grub is een Erste Lage (1ÖTW) en een van de iconische Grüner-Veltliner-crus van het domein, met meermaals topscores tot 96 punten bij Robert Parker. Een single-vineyard met een opmerkelijke geschiedenis: 20.000 jaar geleden, in de laatste ijstijd, gebruikten mammoet- en rendierjagers deze plek als nederzetting.

## Herkomst en terroir

Iets hoger gelegen en windbeschermt opent Ried Grub zich naar het zuiden. De bodem bestaat uit zuivere löss, doorspekt met beenderresten uit het stenen tijdperk — een uniek geologisch en archeologisch palimpsest. Die diepe lössgrond geeft Grüner Veltliner een romige textuur en een fluwelen diepte.

## 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:** circa 18 maanden in groot Oostenrijks eikenfoeder (Manhartsberg, 25 hl)

## Proefnotities



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België

BE0416608664

Een rijke, vol gebouwde Grüner Veltliner met aroma's van tropisch en geel steenfruit, een kruidige peperigheid en een diepe minerale ondertoon. In de mond romig en breed, maar gedragen door een frisse zuurgraad en een complexe, lange afdronk. Een cru die kracht en elegantie verzoent. Jaargang 2019 geldt als een uitmuntende Oostenrijkse jaargang — geconcentreerd, met dragende zuren en groot bewaarpotentieel.

## Aanbevolen bij

Bij wit vlees, gevogelte met romige saus, kalfsvlees, geroosterde gerechten of rijpere kazen. Stevig en complex genoeg voor een volwaardig hoofdgerecht.

## Serveeradvies

Schenken op 10 tot 12°C in een wittewijn- of bourgogneglas; jonge jaargangen profiteren van karaferen. 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