



Kamptal Gruner Veltliner Langenlois - 2024 - 75 cl

Schloss Gobelsburg · Oostenrijk · Weinland · DAC Kamptal

Vol & elegant

Ortswein Langenlois Grüner Veltliner: brede schouders, kruidigheid en dorpskarakter.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
<p><p>In de neus opent deze wijn met aroma's van steenfruit, witte peper en kruiden, een expressief en gelaagd bouquet.</p></p>	<p><p>In de mond toont de wijn zich vol, kruidig, fris en kruidig, vol, elegant, met een mooi evenwicht tussen fruit en structuur.</p></p>	<p><p>Met een kruidige afdrank en een bewaarpotentieel van 5–8 jaar.</p></p>

Aanbevolen bij: Gevogelte Wit vlees Visgerechten

Wijndetails

JAAR	2024
WIJNHUIS	Schloss Gobelsburg
LAND	Oostenrijk
STREEK	Weinland
APPELLATIE	DAC Kamptal
DRUIVENSOORT	Grüner Veltliner
KLEUR	Wit
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	9–11°C
BEWAARPOTENTIEEL	5–8 jaar



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

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

Stijl & vinificatie

<p>Bodems van loess, klei. vinificatie in groot hout (foudre). rijping 5 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 Langenlois Grüner Veltliner — jaargang 2024

De Langenlois Grüner Veltliner is de dorpswijn (Ortswein) van het domein: een trap hoger dan de Kamptal-cuvée, met meer ernst, bredere schouders en een extra dosis kruidigheid. Langenlois is het kloppende hart van de Kamptal-appellatie en geldt als het toonbeeld van de Oostenrijkse wijncultuur.

Herkomst en terroir

De glooiende heuvels rond het historische wijnstadje Langenlois leveren al eeuwen waardevolle bijdragen aan de regionale wijnbouw. De bodem bestaat hoofdzakelijk uit löss — alpiene kalkrijke afzettingen die over honderdduizenden jaren zijn opgebouwd — en dat vertaalt zich in wijnen met een evenwichtige rijkdom en een ronde intensiteit. De lager gelegen aspecten van het Kamp-dal laten de druiven volledig uitrijpen.

Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Grüner Veltliner
- **Appellatie:** Kamptal DAC — Ortswein Langenlois
- **Wijnbouw:** ecologisch gevoelig, monastieke traditie; handmatige oogst
- **Vinificatie:** vinificatie op roestvrij staal, met behoud van het volle dorpskarakter

Proefnotities

Een wijn met fijne fruitaroma's, een extra vleugje kruidigheid en een evenwichtig lichaam dat kracht en elegantie verenigt. In de mond toont hij een



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België

BE0416608664

gebalanceerde rijkdom en een afgeronde intensiteit, met de onmiskenbare typiciteit van het Kamptal en net iets meer ernst dan een gewone gebiedswijn. Een universele tafelwijn met allure. Jaargang 2024 is een frisse, vitale jaargang die de kwiekheid en de aromatische precisie van het domein onderstreept.

Aanbevolen bij

Een uiterst veelzijdige spijsbegeleider: bij gevogelte, wit vlees, kalfsvlees, visgerechten in saus, paddenstoelen of de klassieke Oostenrijkse keuken. Door zijn bredere structuur ook geschikt voor steviger borden.

Serveeradvies

Schenken op 9 tot 11°C in een wittewijn glas. Bewaarpotentieel: 5 tot 8 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