

Schlosskellerei Gobelsburg Urgestein Riesling

Вино Шлосскеллерай Гобельсбург Ургештайн Рислинг, белое сухое

Страна: Австрия

Регион: Камптал

Производитель: Schloss Gobelsburg

Крепость: 12% об.

Сорт винограда: Рислинг

Выдержка: 3 месяца в чане из нержавеющей стали

Особенность производства: вся работа на виноградниках производится исключительно вручную с применением органических методов культивирования лозы

Цвет: светло-соломенный с зеленоватыми бликами

Аромат: освежающий, с доминирующими оттенками персика, нектарина, манго, трав и белых цветов

Вкус: чистый, сбалансированный вкус с тонкой кислинкой и сухим послевкусием с фруктово-минеральными оттенками

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с морепродуктами, легкими мясными закусками, белым мясом и оливками



Schloss Gobelsburg Pinot Noir Reserve

Вино Шлосс Гобельсбург Пино Нуар Резерв, красное сухое

Страна: Австрия

Регион: Камптал

Производитель: Schloss Gobelsburg

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Пино Нуар

Выдержка: 18 месяцев в дубовой бочке

Особенность производства: вся работа на виноградниках производится исключительно вручную с применением органических методов культивирования лозы, вино не фильтруется после длительной выдержки и может содержать осадок

Цвет: рубиновый с гранатовым ободком

Аромат: глубокий, сочетает в своей палитре тона можжевельника, вишни, лесных ягод, подлеска и легких пряностей

Вкус: сочетание сочных ягод, шелковистой терпкости, оттенков соснового леса, табака, гарига и сладких джемовых нот в длительном послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C.

Гастрономия: сочетается со сливочными и выдержанными сырами, стейками средней прожарки, блюдами из мяса и дичи



Самые старые археологические находки на территории Gobelsburg датируются возрастом около 4000 лет. Уже 1178 году монахи-цистерцианцы начали заниматься производством вин в погребах замка с одноименным названием. Современная история Гобельсбурга начинается в 1996 году, когда заботу о замке и винном погребе взяли на себя энологи Ева и Михаэль Моосбургер.

Михаэль, оказавшись в положении хранителя древних сокровищ, нашел прекрасный баланс между традициями и современными методами виноделия. Прекрасным примером тому служит линия Tradition, произведенная по концепции динамического погреба. Она заключается в отсутствии температурного контроля внутри ферментационных бочек. Проблемы контроля температуры решаются путем перемещения емкостей из теплых частей погреба в холодные и обратно. Подобным образом в Schloss Gobelsburg и работали монахи столетия назад.

Площадь виноградников хозяйства составляет 39 га, которые расположены вокруг Лангенлойса в регионе Камптал. Лучшие виноградники Schloss Gobelsburg – террасные Heiligenstein, Gruss и Geisberg, занятые главным образом рислингом.

Вина Schloss Gobelsburg имеют выраженный сортовой характер и яркую терруарную экспрессию. Маленькие дубовые бочки используются во время ферментации и выдержки только для красных вин и топовых вин из грюнер вельтлинера, в остальных случаях для винификации и выдержки используются дубовые емкости большого размера либо стальные чаны. Все бочки хозяйства производятся в регионе Камптал из местного австрийского дуба.

Сам Михаэль, будучи человеком очень скромным, никогда не признается вам, но в 2006 году он был признан виноделом года в Австрии, по словам Петера Мозера и гида Fasltaff – лучшего путеводителя по австрийским винам.