

Genussletter

Aktuelles von der Ernte 2017



Nein - keine gestellten Fotos von bzw. bei der Traubenernte - wir bewerben uns auch nicht für das nächste Top-Model, sondern wollen rasch die gesunden Trauben in den Keller bringen.

Das Weinjahr begann für uns im Frühjahr recht vielversprechend. Wir wurden vom Frost weitgehend verschont und die Trauben reiften wunderbar heran. Circa 2 Wochen früher als in durchschnittlichen Jahren, Mitte September, starteten wir dann im Herbst mit der Lese der ersten Blaufränkisch Trauben für den Traubensaft. Trotz eines relativ trockenen

Jahres und vermehrten Regens in den Septemberwochen, konnten wir uns über eine hohe Gradation (°KMW welche u.a. den Zuckergehalt angibt) beim Most erfreuen. Wie jedes Jahr haben sich viele fleisige Helferlein aus der Familie wieder vereint, um die schönen Trauben auch rasch in den Keller zu bringen.

Wir erwarten auf jeden Fall auch für den Jahrgang 2017 wieder tolle Weine!

Das war unser Tag der offenen Tür unter dem Motto: Oktoberfestbier trifft Goberwein



Da Eva-Maria ja nicht nur Diplomsommeliere beim Wein sondern auch Biersommeliere ist, wurde heuer erstmals die Idee geboren, im Weingut unseren Wein auf das Bier treffen zu lassen. Nur über die Ankündigung via Facebook kamen zahlreiche Besucher und verkosteten neue Jahrgänge beim Rotwein sowie 5 verschiedene Oktoberfestbiere - all dies begleitet von Weißwurst und Brezen.

Den Reinerlös dieser Veranstaltung von stolzen € 450 konnten wir der Freiwilligen Feuerwehr Horitschon als Spende überreichen.

Unser Service



- x Bei Veranstaltungen persönlich vor Ort
- x 24 Stunden Genuss - www.goberwein.at
- x Regelmäßige persönliche Lieferungen
- x Sie besuchen uns? Anruf genügt!

Melden Sie sich für Verkostungen an - wir sind stets für Sie da!

Im gemütlich eingerichteten Ambiente können Sie jederzeit nach Vereinbarung unsere Weine mit uns verkosten. Egal ob Sie zu zweit sind oder zwanzig. Wir bereiten alles nach Ihren Wünschen vor und machen die Degustation zu einem unvergesslichen Erlebnis! Natürlich können Sie auch unsere Räumlichkeiten für Veranstaltungen mieten. Wir sind bemüht, dass kein Wunsch offen bleibt!

Anmeldung:
Ing. Diplomsommeliere Eva-Maria Gober
Tel. 0664 4489965

Was zeichnet unsere Weine denn eigentlich aus?



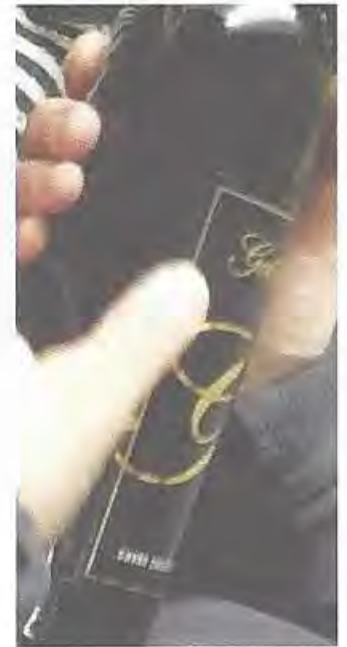
Natürlich wird auch beim Rebschnitt nicht maschinell sondern händisch gearbeitet.

Reine Handarbeit

Nicht nur der Genuss, die Freude und die Leidenschaft zeichnen unsere Weine aus. Nein, es ist auch die Liebe zur Winzerarbeit sowie die Erhaltung bestimmter Traditionen. Füllanlagen und Etikettiermaschinen werden bei uns durch uns selbst ersetzt. Einerseits traditionell und andererseits im persönlichen Stil werden unsere Weine produziert - und all dies in und mit der Familie. Am linken Bild sehen Sie unser 8-reihiges Füllgerät, bei dem die Flaschen händisch hingehängt und auch wieder abgenommen werden. Am rechten Bild werden die Flaschen händisch etikettiert und dies ist auch der letzte Schritt, bei dem wir unsere Produkte "in der Hand halten". Dies zeichnet uns als kleinen Familienbetrieb auch aus!

Natürlich verkostet man im Laufe der Zeit den einen oder anderen Wein, um die unterschiedlichen Geschmacksnuancen zu erfahren. Aber für mich stellt sich darüber hinaus auch immer die Frage, wie wird er produziert?

Schon in unserer letzten Ausgabe haben wir darauf hingewiesen, dass unsere Weine nachhaltig produziert werden. Doch dies allein zeichnet unsere Weine keinesfalls aus. Wie wir auch immer wieder betonen, sind es der Genuss, die Leidenschaft und die Freude, die man auch in unseren Weinen schmeckt.



Aus der Natur aus dem Blaufränkischland.
Aus reiner Handarbeit bis zur fertigen Flasche.
Aus unseren Händen nun in Ihre gegeben.



Traubensaft Ernte 2017

Mit der ständig steigenden Nachfrage beim Traubensaft haben wir heuer nicht nur das Layout der Etiketten ein klein wenig verändert. Nein, wir haben aufgrund der tollen Ernte auch ein paar mehr Flaschen abgefüllt.

Also sparen Sie nicht beim Genuss, sondern gönnen Sie sich jeden Tag etwas Besonderes!

Erhältlich um € 2,80/ 1l Flasche

„Wir leben in, mit und von der Natur. Wir schätzen das, was wir haben und wollen auch immer einen Schritt weiter gehen“

Alles dreht sich rund um Gin!



Der Gin Trend geht weiter...

Mein Lieblingsgetränk im Sommer neben dem Diva-Rose Frizzante : ein klassisches Gin Tonic.

Nach einigem Verkosten fanden wir auch ganz schnell eine Stilistik, die uns wirklich - gut gekühlt und mit Tonic gemischt - Spass machte. Wir stellten uns die Frage, warum eigentlich nicht selber versuchen?

Gesagt, getan: die Grundlage für das neueste Produkt im Weingut Gober stellt ein Hefebrand dar. Dieser wird in weiterer Folge mit ca. 12 Botanicals mazeriert (angesetzt) und danach destilliert. Das Ergebnis: am Gaumen cremig füllig mit zarten Zitrusnoten war der erste Versuch schon kurz nach dem Destillieren einfach herrlich zu verkosten. Abgefüllt in schwarzen Steinzeugflaschen entwickelte sich diese Spirituose von Monat zu Monat weiter und ist im Glas eine wahre Fruchtexplosion.

Erhältlich um € 30,- / 0,5l Steinzeugflasche

Eine Malerin bei uns zu Gast!

Schon im Winter letzten Jahres fehlten uns im Innenhof die Blütenpracht und die zahlreichen Palmen, die Gabi jeden Sommer sorgsam pflegt. Die lange weiße Mauer wirkte irgendwie trostlos. Somit beschlossen wir, auch an der Wand etwas Farbe herbei zu zaubern, damit man auch in der kalten Jahreszeit von etwas wärmendem umgeben ist.

Eine Freundin des Hauses - eigentlich Lehrerin, aber künstlerisch sehr begabt - quartierte sich 2 Tage bei uns ein und malte mit wenig Farben aber dafür viel Kenntnis und Geschick Goethe an die Wand. Und zwar in dem Moment, in dem er die weisen Worte (welche wir alle kennen und uns auch geläufig sind) sprach: "Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken."

Wir finden das Wandgemälde sehr gelungen und freuen uns schon jetzt auf die kalte Jahreszeit, in der wir dann gemütlich beim Kamin im Verkostungsraum sitzen, ein Gläschen Goberwein genießen und bei einem Blick aus dem Fenster auf Goethe blicken.



Bis spät in die Nacht wurde gearbeitet...

...am nächsten Morgen ging es dann mit dem Feinschliff weiter



So kommen Sie auf dem schnellsten Wege dazu Genuss - Freude - Leidenschaft in unseren Weinen wieder zu entdecken!



Foto: Klaus Bauer

Telefonisch:

0664 4489965

Ing. Diplomsommeliere

Eva-Maria Gober ist stets für Sie da

Homepage:

www.goberwein.at

unter der Kategorie Kontakt/

Bestellungen

Das Christkind kommt bald!



Ende November/Anfang Dezember sind wir das Christkind und bringen Ihnen Ihre Wunsch-Weine persönlich direkt nach Hause!

Gerne auch gleich weihnachtlich verpackt!

Sollten Sie einen speziellen Wunsch bzgl. der Verpackung haben, teilen Sie uns dies einfach mit!

Schenken Sie Großes!



Blaifränkisch
Hochäcker 2013

Erhältlich in folgenden Größen:

1,5l
3l
5l
6l

im Geschenkkarton auf Wunsch mit weihnachtlicher Masche!



Christian, Anton, Eva-Maria und Gabi wünschen Ihnen schon jetzt ein schönes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

"Ach, wie das Jahr wieder schnell verging...."
Wir konnten Ihnen in diesen 4 kurzen Seiten auch gar nicht alles erzählen- vielleicht bei Ihrem nächsten Besuch direkt bei uns im Weingut?

Rotweinopening in Horitschon

Immer ein Fixtermin am Pfingstwochenende



Noch ein Rückblick zu einer sehr netten Verkostung mit den Weinfreunden aus Zemendorf-Stöttera

Die Weinfreunde waren schon von der klassischen Verkostung begeistert, doch den gereiften Abschluss (den wir jetzt natürlich nicht verraten) konnte anscheinend kein Wein mehr toppen...



Impressum:

Weingut A&G Gober, Kirchengasse 7,
7312 Horitschon, www.goberwein.at,
Tel. 0664 4489965

Der gesamte Text wurde von uns selbst gestaltet, ebenso Fotos wenn nicht anders angegeben