

2024/2025

www.goberwein.at



# Genussletter



NACHHALTIG  
AUSTRIA

## BeeP!

### Es gibt wieder Neuigkeiten!

Was namhafte Betriebe - wie etwa Zotter Schokolade - schon längere Zeit machen bzw. worauf sie setzen, ist nun auch im Weinbau aktueller denn je: Biodiversität, Technik und Wirtschaftlichkeit im Obst- und Weinbau praktisch verbinden.

Das Projekt BeeP!, initiiert vom Kuratorium für Landtechnik und Landentwicklung, stellte hierzu ein Kursprogramm zur Verfügung, bei dem man sich anschließend auch als Pilotbetrieb bewerben konnte.

Wir gehören nun dazu und arbeiten nicht nur im Keller und im Weingarten nachhaltig, sondern fokussieren uns auch auf folgendes:

- x Praktische Umsetzung von Maßnahmen zur Steigerung der Biodiversität
- x Optimierung der Pflanzenschutzmaßnahmen durch verlustarmes Sprühen, Berücksichtigung externer Faktoren und Prognosemodellen
- x Nachhaltiges Bodenmanagement durch Bodenansprache im Feld, vertiefte Bodenanalytik, Humusaufbau, Erosionsschutz
- x Innovative Begrünungstechnik und Sätechnik
- x Unterstockmanagement ohne Herbizide

Als Pilotbetrieb haben wir eine fachliche Begleitung zu diesen Maßnahmen und können alles auch konkret umsetzen.

Wir sind der Meinung, gerade wir, die nicht nur die Natur als Erholungssuchende nutzen, sondern als Werkstätte und Ausgangspunkt für unsere hervorragenden Weine, können sehr viel zu einer gesunden Umwelt beitragen. Dies auch für viele weitere Generationen.



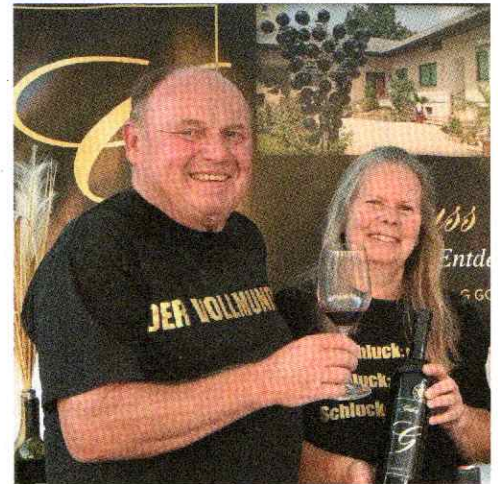
Gemeinsam mit der Firma ÖKL werden Bodenfruchtbarkeit, Bodenentstehung, Klimawandel und auch die Frage, warum es sich auszahlt, in den Boden zu schauen, beantwortet.



Die Firma TB Unterfrauner GmbH betreut internationale und nationale Forschungsprojekte von landwirtschaftlichen Klein- und Großbetrieben. Hier bei der Bodenentnahme/Untersuchung auf der Riede Hochäcker.

Bilder und Logo in diesem Beitrag zur Verfügung gestellt von ÖKL.

## Unser Service



@Johann Wessely

- x Bei Veranstaltungen persönlich vor Ort
- x 24 Stunden Genuss: [www.goberwein.at](http://www.goberwein.at)
- x regelmäßige persönliche Lieferungen
- x Sie wollen uns besuchen? Anruf genügt!

## Geschenkgutscheine

Ab sofort erhalten Sie bei uns Geschenkgutscheine für Ihre Liebsten. Einfach telefonisch oder via Mail bestellen und in wenigen Tagen bei Ihnen!



Nr: \_\_\_\_\_  
 Von: \_\_\_\_\_  
 Unterschrift: \_\_\_\_\_  
 Betrag: \_\_\_\_\_  
 Viel Freude damit!

Weingut AS&G Gober  
 Althebenweg 2, 7302 Horfhausen  
 0660 1 81 080 03 www.goberwein.at

**GESCHENKGUTSCHEIN**





## Ob im Sommer oder bei Schnee- bei uns is imma sche

Nicht nur das ganze Burgenland sollte man von all seinen Seiten kennenlernen. Auch bei uns im Weingut lässt es sich sehr gemütlich verweilen. Hausgemachte typisch burgenländische Grammelpogatscherl oder Salzstangerl, ein Glaserl GobeWein und im Sommer den mediterranen Flair im Innenhof oder im Winter die vorweihnachtliche Stimmung genießen - alles ist möglich.

In der Adventzeit wartet auch ein Adventkalender auf unsere Besucher. Der oder die Erste pro Tag darf ein Säckchen öffnen und sich von einer Spezialität aus dem Kostladen oder Weingut überraschen lassen! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!!!



## Frizzi Blau

Dem einen oder anderen ist sie wahrscheinlich noch gänzlich unbekannt.

Doch die Perlen stehen ihr gut!  
Das blaue Kleid passt wie angegossen.  
Eine Pracht verführerischer Düfte umgibt sie.

Dürfen wir vorstellen: Frizzi Blau!  
Das Pendant zu unserer Diva.  
Trocken ausgebaut und aus unserer Leitsorte  
Blaufränkisch ist Frizzi Blau die perfekte  
Ergänzung für alle Liebhaber der Perlen :).



## G.1N

### im neuen Design

Im neuen Kleid präsentiert sich ab sofort unser G.in. Mit goldenem Verschluss und goldener Schrift (nicht am Bild ersichtlich) ist der Inhalt auch sehr gut aufgehoben - aber bitte nicht zu lange, dafür schmeckt er doch zu gut!



## Sprechen wir doch wieder über den Zweigelt!



Weit vor meiner Lernzeit in der HBLA Klosterneuburg, also 1922, hat dort Prof. Dr. Fritz Zweigelt DIE Rotwein Rebsorte Österreichs gezüchtet. Anteilsmäßig gibt es sogar 1.000 ha mehr in Niederösterreich als im Burgenland.

Doch niemand spricht über seine Qualitäten?

Auch wenn der Zweigelt vielleicht mittlerweile etwas verpönt ist, so ist bzw. kann es durchaus ein Wein mit Charakter und Finesse sein - und dies ohne Einsatz von Barrique oder Holzfässern!

Entscheidend, wie fast überall, ist der Boden und natürlich die Erntezeit. Komplexität erreiche ich nur durch ausgereifte Trauben, wie es bei uns gegeben ist. Dies passt dem Zweigelt durchaus gut und somit entsteht ein spannender Wein, den ich im Sommer angekühlt als Terrassenwein oder unkomplizierten Speisenbegleiter jederzeit genießen kann.

Also auf die Gläser fertig los - gleich mal wieder probieren!



# Geschenkkörbe und personalisierte Firmengeschenke

Zum Geburtstag, zu Weihnachten, als Zeichen des Dankes - es gibt so viele Situationen in denen wir uns vielleicht Erkenntlich zeigen möchten oder Freude bereiten wollen. Doch das, was man braucht, kauft man sich meistens selber. Essen und Trinken hält jedoch Leib und Seele zusammen! Wir stellen Ihnen Ihr persönliches Gourmet Paket das ganze Jahr über nach Ihren Wünschen zusammen!



Sollten Sie es etwas persönlicher wünschen: Ihr Logo oder Ihre Wunschetiketten können auch schon ab 24 Flaschen gewählt werden!

## Schokolade und Wein

Schoko und Wein sind ein sehr gutes Team. Besonders wenn es sich um handgemachte Schokolade der Kurkonditorei Kaplan aus Bad Tatzmannsdorf handelt, in deren Creme noch die hauseigene Cuvée Zarathustra enthalten ist.

Schokolade gemeinsam mit dem dazugehörigen Wein oder doch mit einem Schluckerl Portwein genießen - den eigenen Vorlieben stehen alle Türen offen....

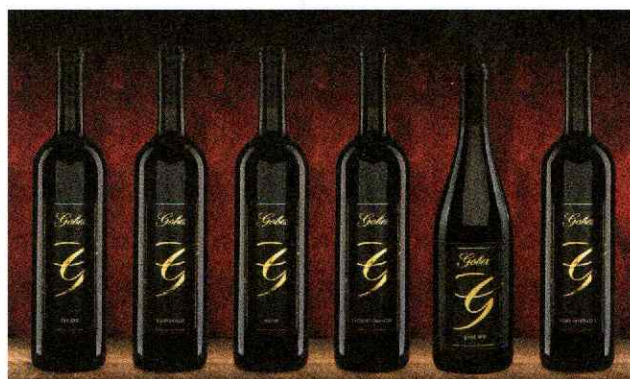
Damit es zu keinen Qualitätseinbußen kommt, ist die Schokolade nicht in den heißen Sommermonaten erhältlich.



## Es regnete wieder Medaillen..

Wie auch beim Wein, ist die Qualität beim Taubensaft stetig gleich hoch.

Nicht nur die Verkostungsjury bei der burgenländischen Landesprämierung für Säfte und Nektare belohnte unseren roten Traubensaft mit einer Goldmedaille. Im Magazin Garten + Haus strahlten auch 3 Sterne in der Kategorie Traubensaft rot. Am besten gleich vorbestellen/reservieren!



## Weinabo- Goberwein fürs ganze Jahr!!

Ab sofort bieten wir Ihnen unser GoberWeinAbo an. 3x im Jahr, also alle 4 Monate, erhalten Sie einen gemischten 6er Karton Wein frei Haus zu einem fairen Preis von € 150!

Am besten gleich los starten und sich selbst oder andere damit beschenken!

Einfach ein Mail an [evagober@gmx.at](mailto:evagober@gmx.at) mit dem Betreff Weinabo und der Adresse schicken und los gehts!



# Fragen, Wünsche, Bitten, Anregungen, Verkostungstermin vereinbaren?

Scheuen Sie sich nicht, uns zu kontaktieren!

Ihre persönliche Ansprechpartnerin:  
Ing. Diplomsommeliere Eva-Maria Gober

Telefonisch erreichbar unter: 0664 4489965  
oder Mail an: [evagober@gmx.at](mailto:evagober@gmx.at)



@Klaus Bauer

## Persönliche Lieferung

Sie können jederzeit Ihre Wunschweine bei uns telefonisch unter 0664 44 899 65 ,  
via Mail an [evagober@gmx.at](mailto:evagober@gmx.at) oder  
online unter [www.goberwein.at](http://www.goberwein.at) ordern.

Unsere fixen, persönlichen Liefertermine und wie das genau funktioniert:

**Mitte November: Burgenland, Steiermark, Kärnten**  
**Ende November: Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg**  
**ganzjährig Montag & Dienstag: Wien**  
**2-3 Wochen vor Ostern: alle Bundesländer**

Nach Bekanntgabe Ihrer gewünschten Weine planen wir unsere Tour und setzen uns mit Ihnen telefonisch oder via Mail  
bezüglich des genauen Liefertermins in Verbindung.

Sollten wir keinen passenden Termin finden, schicken wir Ihnen diese kostenfrei\* zu.



\*ausgenommen von der Lieferaktion sind Traubensaft, Landwein,  
Produkte aus dem Kostladen sowie Lieferungen nach Deutschland

### Impressum:

Weingut A&G Gober, Kirchengasse 7, 7312 Horitschon, [www.goberwein.at](http://www.goberwein.at), Tel.0664/44 899 65

Alle Texte sowie Fotos wurden, sofern nicht anders angegeben, von uns selbst gestaltet.

Sie erhalten diesen Newsletter, weil Sie sich für den Newsletter angemeldet haben oder bereits bei uns eingekauft haben. Wenn Sie keine Nachrichten mehr erhalten wollen, retournieren Sie bitte den Genussletter.