Winter/Frühjahr 2023/2024
www.goberwein.at

Genussletter

ZERTIFIZIERT 69141 NACHHALTIG AUSTRIA

Die Arbeit, die uns freut, wird zum Vergnügen!

Dieses Zitat von William Shakespeare begleitet uns das ganze Jahr über:
Gerade in den Sommermonaten, in denen uns die Laubarbeit von in der Früh bis spät Abends beschäftigt. Oder im Herbst, wenn die Nächte im Keller länger werden, weil der Traubensaft zum Füllen ist oder die Presse geräumt gehört - mit Freude geht es viel leichter von der Hand.
Denn wenn wir die Freude nicht hätten, würde vieles nicht schaffbar sein. Dies zeichnet unseren Familienbetrieb auch aus!
Jede Generation hat ihre Liebe im Weinbau gefunden. Gemeinsam möchten wir den Genuss, die Freude und auch die Leidenschaft, die darin steckt, mit und in unseren Weinen vermitteln. Weg von Mainstream Produkten, bei natürlich produzierten und verarbeiteten Produkten bleiben und natürlich wissen, wo es her kommt. Dies versuchen wir auch schon unseren Kleinsten zu vermitteln - nicht nur mit dem Brot und der Wurst und dem Käse die auf dem Tisch landen sondern auch mit den Getränken. So ist die Freude auch bei unserem größeren Sohn und Enkerl wenn es heißt, wir gehen in den Weingarten oder in den Keller genau so groß, wie wenn es heißt, es ist Spielzeit mit seinen Freunden.
Diese Freude auch weiterzugeben macht uns besonders stolz, denn auch die nächste Generation wird einmal am Zug sein und ihre Spuren hinterlassen.

Unser Service

@Ferrum Ybbsitz

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

Kennenlernpaket- entdecken Sie wieder unsere Weine und die Leidenschaft darin!

Sie haben unsere Weine schon lange nicht probiert?
Dann probieren Sie doch einfach unser Kennenlernpaket!
Es beinhaltet von jeder Sorte eine Flasche und Sie können zuhause in Ruhe allein oder mit Freunden unsere aktuellen Weine und Jahrgänge wieder verkosten.

€ 60 inklusive Versand!

Personalisierte Weinflaschen/ Firmengeschenke

Auch bei uns, als Kleinbetrieb, ist es möglich, personalisierte Weinflaschen für private Anlässe oder als Firmengeschenke machen zu lassen. Hier sind wir flexibel und unterbreiten Ihnen gerne ein für Sie passendes Angebot. Egal ob 50 Flaschen oder 500 Flaschen. Es ist für jeden etwas dabei und dies zu fairen Preisen. Fragen Sie einfach nach!

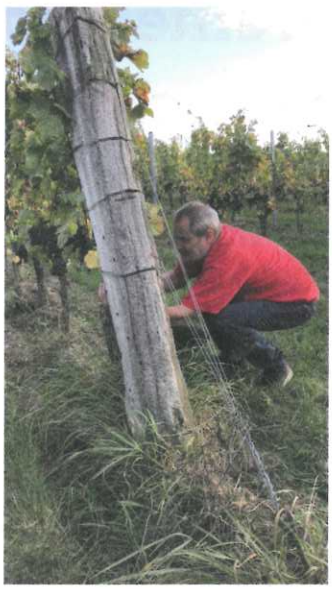
Ein Glaserl Goberwein geht doch immer.....

Oft sagt man, im Sommer Weißwein und im Winter Rotwein - wir finden: Das muss nicht sein!
Ein Glaserl feiner Blaufränkisch oder Zweigelt oder auch Pinot Noir leicht - oder wenn es besonders heiß ist auch gut - angekühlt bereitet auch bei warmen Temperaturen große Freude. Etwa am Abend beim Sonnenuntergang oder zu Gegrilltem - einfach herrlich. Also weg vom Klischee, dass Rotwein Zimmertemperatur haben muss und nur im Winter getrunken werden darf und ab in Keller auf ein Flascherl Goberwein!

sprudelnd, sprudelnder, am sprudelnsten

Hier kann es sich nur um unseren Diva Rose Frizzante handeln!
Nachdem wir uns ja im Blaufränkischland befinden und neben Blaufränkischnudeln, Rotweinschoko, Blaufränkischmarmlade, Blaufränkischkäse und Blaufränkisch Wein uns ein Blaufränkisch Frizzante für die heißen Sommertage noch fehlte.... gibt es diesen nun auch!!!
Am besten gleich verkosten!

2023- ein fulminanter Jahrgang?



Wird es ein guter Jahrgang? Diese Frage stellt sich schon, wenn die Trauben noch nicht mal richtig umgefärbt haben. Und sie ist eigentlich sehr schwer zu beantworten. Unsere Devise ist immer: erst wenn die Trauben bzw. die Maische im Keller und die Gärung abgeschlossen ist, können wir ein wenig erahnen, wie der Jahrgang wird. Weil fertig ist der Wein ja nie: so wie wir uns weiterentwickeln, passiert dies auch beim Rotwein.
Nachdem Ende Oktober die letzten Trauben in den Keller gebracht wurden, können wir vom Jahrgang 2023 bereits folgendes berichten:
Die Trauben waren bis zum Schluss, dank des goldenen Herbstes, sehr gesund. Trotz eines eher ausgewogenerem Sonne-/Regenverhältnisses waren jedoch die Saftausbeute und somit die Menge geringer. Die kühlen Nacht-/Morgenstunden förderten die Aromatik der jeweiligen Sorte und wir erwarten uns gehaltvolle, fruchtintensive Weine, die zwar von der Menge her überschaubar jedoch von der Qualität überdurchschnittlich gut sind!
Ob dies wirklich eintrifft, sehen wir dann in einigen Jahren.... :)

Das war das Treffen Griecheland und Weingut A&G Gober

2023 haben wir es wieder gewagt und im Weingut ein paar Veranstaltungen gehabt. Den ganzen Juni fand jeden Dienstag unsere Brotzeit statt, bei der man zu unseren Weinen auch diverse Brote jausnen konnte.
Das Highlight war jedoch unser griechischer Abend: Griechische Küche trifft im mediterranen Ambiente des Innenhofs auf Gober Weine!
Leider konnten wir nur ein Foto von den gedeckten Tischen machen, da der Andrang so groß war und wir den positiven Rückmeldungen der Gäste lauschten.
Sofern es der zweite Nachwuchs erlaubt, findet 2024 auf jeden Fall eine Fortsetzung statt.....

Traubensaft - handmade und immer ein Renner!

Unser selbst gemachter und abgefüllter roter Traubensaft findet nicht nur bei den kleinsten Gästen großen Anklang. Auch Ab Hof merken wir, dass alkoholfreie Getränke durchaus immer mehr im Trend liegen, gerade für Autofahrer oder Schwangere ist ein Gläschen nicht vergorener Rebensaft immer ein wahrer Hochgenuss! Überzeugen auch Sie sich!

Nutzen Sie die Burgenland Card!

Auch im Burgenland gibt es jetzt eine Karte, mit der Sie das gesamte Burgenland und teilweise sogar angrenzende Gebiete noch besser kennenlernen können!
Nutzen Sie die Möglichkeit und verbringen Sie ein paar Tage in unserer Gegend, besuchen Sie uns am Weingut und nutzen Sie auch hier bei uns die Burgenland Card!
Am besten gleich einen Kurzurlaub bei uns einplanen!

Portelius

Bei der Geburt des ersten Sohnes und Enkerls wurde lange überlegt, welchen besonderen Wein wir keltern werden, damit auch er noch lange Freude daran hat.
Herausgekommen ist ein Likörwein, gemacht nach der Portwein-Methode, den wir dann Ende 2022 abgefüllt haben und der nun auch eine perfekte Flaschenreife hat.
Die Gärung wurde durch Zugabe von Alkohol gestoppt und die natürliche Restsüße somit beibehalten.
Ein perfekter Begleiter zu Leberpate, gereiften Blauschimmelkäse oder zu dunklen Schokodesserts.
Die kalte Jahreszeit mit ihren Genüssen kann kommen!

Fragen, Wünsche, Bitten, Anregungen?

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

@Klaus Bauer

Persönliche Lieferung

Sie können jederzeit Ihre Wunschweine bei uns telefonisch unter 0664 44 899 65 ,
via Mail an evagober@gmx.at oder
online unter www.goberwein.at ordern.

Unsere fixen, persönlichen Liefertermine und wie genau das funktioniert:

Mitte November: Burgenland, Steiermark, Kärnten
Ende November: Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg
ganzjährig wöchentlich: 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, 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.