

Lenz Moser

›NOAH‹

*Die Geschichte
des Weins aus dem
1.000-Eimerfass*



Im Jahr 2017 nahm ein weinbaugeschichtliches Juwel Einzug in die Weinkellerei Lenz Moser: ein neues 1.000-Eimerfass mit einem Fassungsvermögen von 56.589 Litern, ganz nach historischem Vorbild. Darin reift nun ein ganz besonderer Wein: die Cuvée „Noah“ aus Blauem Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot. Die Trauben dafür stammen aus den von Lenz Moser bewirtschafteten Weingärten des Schlossweinguts Souveräner Malteser Ritterorden in Mailberg. Nach 18 Monaten Reifezeit erfreut der Wein mit delikater Beerenfrucht und dezenten Röstaromen. Am Gaumen präsentiert er sich elegant, ausgewogen und mit bestem Trinkanimo.

Ein 1.000-Eimerfass übt seit jeher eine magische Anziehungskraft auf Weinliebhaber aus. Immerhin misst es 4,65 Meter im Durchmesser und wiegt selbst ohne Befüllung 13.000 Kilogramm.

Nur wenige Weingüter konnten je den Bau eines derart großen Holz-fasses bewältigen, entsprechend rar waren sie. Auch in der Weinkellerei Lenz Moser befand sich ein solch monumentales Schmuckstück. Dieses war allerdings nicht mehr für die Weinreifung geeignet.

So entstand die Idee, ein neues 1.000-Eimerfass bauen zu lassen und damit ein Stück Weingeschichte in die Gegenwart zu holen.



Maße: 4,90 Meter lang
4,65 Meter hoch

Inhalt: 56.589 Liter
(1 Wiener Eimer = 56,589 l)



1000-Eimerfass

Baujahr: 2017

Holz: Traubeneiche aus
Wäldern im Wienerwald



1000 Liter

Senz Moser
Noah

Besichtigt man heute das 1.000-Eimerfass in der Weinkellerei Lenz Moser, fällt auch dessen kunstvoll geschnitzter Fassboden auf. Er zeigt die Szene „Noah empfängt den Rebstock von Gott dem Herrn“ aus Genesis (1. Buch Mose). In der Bibelgeschichte gilt Noah als der ersterwähnte Reben-Pflanzer. Der Fassboden beeindruckt zudem mit drei Metern Durchmesser und zählt zu den größten Mitteleuropas. Zuvor zierte er jenes historische 1.000-Eimerfass, welches die Kellermeister von Lenz Moser zum Bau eines neuen inspirierte. So schließt sich der Kreis von der Geschichte des Fasses zum Namen des darin gereiften Weins.



Mailberger Weingarten

Das Schlossweingut Souveräner Malteser Ritterorden in Mailberg wird seit 1969 von der Weinkellerei Lenz Moser bewirtschaftet. Ursprünglich für Weißwein bekannt, sahen die Weinbauexperten von Lenz Moser dort auch das Potenzial für Rotweinsorten. Ab 1973 setzten sie Zweigelt aus und sorgten mit den ersten Merlot-Reben in Österreich für Aufsehen. 1982 kam die Genehmigung für die Auspflanzung von Cabernet Sauvignon – damals eine kleine Revolution. So erklärt sich die besondere Verbindung im Hause Lenz Moser zu den drei Rotweinsorten Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot, welche in der Cuvée „Noah“ zum Ausdruck kommen und in dem sprichwörtlich sagenhaften 1.000-Eimerfass reifen.

Die jahrzehntelange Erfahrung der Kellermeister von Lenz Moser in der Wein-Vermählung offenbart sich auch in der neuen Cuvée „Noah“. Hier brilliert Zweigelt mit fruchtig-verspielter Stilistik, Cabernet Sauvignon bringt sich mit kernigem Körper und ausdrucksstarker Beerenfrucht ein und Merlot komplettiert die Wein-Partnerschaft mit Fülle und subtiler Würze.

Die 18-monatige Reife im 1.000-Eimerfass forciert die Vermählung der drei Rebsorten zu einem harmonischen Ganzen. Ein Reifeprozess, der sich mit der Größe eines Fasses verlangsamt, während der Wein an Eleganz und Langlebigkeit gewinnt.

Einladung zur Besichtigung und Verkostung

Die Weinkellerei Lenz Moser ist ein offenes Haus, das nach vorheriger Anmeldung gerne Besucher empfängt.

Anmeldung unter:
+43 2732 85541-2759
club@lenzmoser.at

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. werktags:
08.00 - 12.00 Uhr
12.30 - 15.00 Uhr
oder nach tel.
Vereinbarung



Hier geht es zum Film:



Weinkellerei Lenz Moser
Lenz-Moser-Straße 1
3495 Rohrendorf bei Krems
Österreich

-  +43 2732 85541
-  office@lenzmoser.at
-  www.lenzmoser.at
-  Weinkellerei Lenz Moser
-  @weinkellerei_lenzmoser

