



STIFT  
KLOSTER  
NEUBURG

## JUBILÄUMSWEIN „900 JAHRE“

### Weinbeschreibung:

Das Stift Klosterneuburg wurde im Jahr 1114 gegründet und feiert 2014 sein 900-Jahr Jubiläum. Seit der Gründung des Klosters wird hier Weinbau betrieben, wodurch es heute das älteste Weingut Österreichs ist. Der Wein besticht mit seinem dunklen Rubingranat und dem verführerischen Duft nach schwarzen Johannisbeeren gepaart mit intensiven Waldbeernoten. Am Gaumen saftig, mit präsenten Tanninen, dunkelbeerige Nuancen, Vanille und feinen Röstaromen.

### Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Tattendorf in der niederösterreichischen Thermenregion verfügt über einige der besten Rotweinlagen Österreichs. Auf den seichten Kalkschotterböden mit Braunerde unserer Ried „Stiftsbreite“ gedeihen die Rebsorten dieser Cuvée. Unsere Cuvée „900 Jahre“ setzt sich aus den Rebsorten St. Laurent 40%, Zweigelt 40% und Merlot 20% zusammen.

### Weingut Stift Klosterneuburg:

Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Weinbau und ist damit das älteste Weingut Österreichs. Mit einer Rebfläche von 108 Hektar zählt es zu den größten und renommiertesten Weingütern Österreichs. Die Weingärten befinden sich in ausgewählten Lagen von Klosterneuburg, Wien, Gumpoldskirchen und Tattendorf.

Seit dem Jahr 2009 ist es das erste klimaneutrale Weingut Österreichs.



LINIE	TERROIR	WEIN-DATEN	VINIFIZIERUNG
<p>Für dieses außergewöhnliche Jubiläum, wurde ein außergewöhnlicher Wein kreiert. Das Etikett stammt aus einer Original-Handschrift aus der Gründungszeit des Klosters, die sich in der Stiftsbibliothek befindet. Die mittelalterliche Buchmalerei zeigt in Ihrer kunstvollen Verzierung Weintrauben und Ranken. Diese Jubiläums-Cuvée bietet allen GenießerInnen die Gelegenheit dieses Jubiläum gemeinsam mit uns zu feiern.</p>	<p><b>Herkunft:</b> Thermenregion, Niederösterreich</p> <p><b>Riede:</b> Ried Stiftsbreite</p> <p><b>Bodenbeschaffenheit:</b> Alluvialschotterboden mit Braunerde</p> <p><b>Seehöhe:</b> 220 Meter</p>	<p><b>Alkoholgehalt:</b> 13% vol.</p> <p><b>Restzucker:</b> 2 g/l</p> <p><b>Säure:</b> 4,9 g/l</p> <p><b>Serviertemperatur:</b> 16 °C</p> <p><b>Trinkreife/Lagerpotenzial:</b> Optimale Reife nach 2-3 Jahren Lagerzeit, Potenzial für eine Lagerung von bis zu 10 Jahren.</p> <p><b>Speisenempfehlung:</b> Gegrilltes oder gebratenes dunkles Fleisch.</p>	<p><b>Lese:</b> Oktober 2012</p> <p><b>Maischestandzeit:</b> 4 Wochen</p> <p><b>Ausbau:</b> 20 Monate im Holzfass (50% großes Holzfass/ 50% gebrauchtes Barrique)</p> <p><b>Cuvéetierung:</b> 40% St. Laurent, 40% Zweigelt, 20% Merlot</p> <p><b>Abfülldatum:</b> Juli 2014</p>