



STIFT
KLOSTER
NEUBURG

CHORUS 2009

Weinbeschreibung:

Der Chorus besteht zum Großteil aus Cabernet Sauvignon, vereint mit Cabernet Franc, Merlot und St. Laurent. Seine kräftige rubingranatrote Färbung und die intensiven Waldbeernoten in der Nase werden nur noch durch verführerischen Geschmack nach Dörrobst von Zwetschke und Pflaume und einem Hauch von Schokolade übertroffen. Am Gaumen saftig und süße, fleischige Textur. Dunkelbeerige Nuancen, Vanille und feine Röstaromen.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Tattendorf in der niederösterreichischen Thermenregion verfügt über einige der besten Rotweinlagen Österreichs – einige von ihnen werden vom Weingut Stift Klosterneuburg bewirtschaftet. Seichte, warme Braunerdeböden, aus denen der Schotter an vielen Stellen bis zur Oberfläche reicht, geben dem Steinfeld seinen Namen.

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
Die Lagenweine des Stifts zeichnen sich durch die besonders sorgfältige Auswahl des von Hand gelesenen Traubenmaterials aus, welches aus stiftseigenen Einzellagen mit langer Tradition stammt – manche dieser Rebflächen bewirtschaftet das Weingut Stift Klosterneuburg schon seit Jahrhunderten. Eine selektive und gezielte Ernte garantiert Beeren von höchster Reife, der Ausbau – zum Teil im kleinen Holzfass – schafft langlebige Weine mit kräftiger Statur.	Herkunft: Tattendorf, Thermenregion, Niederösterreich Riede: Ried Stiftsbreite Bodenbeschaffenheit: Alluvialschotterboden mit Braunerde Seehöhe: 220 Meter	Alkoholgehalt: 14% vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 4,4 g/l Serviertemperatur: 16 °C Trinkreife/Lagerpotenzial: Optimale Reife nach 2–3 Jahren Lagerzeit, Potenzial für eine Lagerung von bis zu 10 Jahren. Speisenempfehlung: Gegrilltes oder gebratenes dunkles Fleisch.	Lese: Oktober 2009 Maischestandzeit: 4 Wochen Ausbau: 18 Monate im kleinen Holzfass Abfülldatum: September 2011 Flaschengrößen: 0,75 l / 1,5 l / 3 l / 6 l / 12 l