



STIFT  
KLOSTER  
NEUBURG

## ESCORIAL 2009

### Weinbeschreibung:

Diese kräftig granatrote Cuvée erinnert im Duft an reife Brombeeren und Heidelbeeren. Am Gaumen feine Vanillenoten, saftig und rund, gut eingebundene Tannine, zart schokoladige Anklänge und samtiges Finish. Der Escorial wird zum Teil im großen Holzfass und zum Teil im Barriquefass ausgebaut. Durch diese Ausbaut entwickelt dieser Wein ein langes Lagerpotenzial. Diese Cuvée stellt einen großartigen Wein in internationaler Stilistik dar.

### Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Die Riede Stiftsbreite in der niederösterreichischen Thermenregion bietet optimale Voraussetzungen für St. Laurent, Cabernet Sauvignon und Merlot, jene drei Rebsorten, die im »Escorial« miteinander vermählt werden. Diese Sorten, deren Ursprung in Frankreich vermutet wird, reifen auf den warmen und fruchtbaren Böden der Tattendorfer Lagen des Stifts zu höchster Qualität.

### 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>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.</p>	<p><b>Herkunft:</b> Tattendorf, 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> 1,0 g/l</p> <p><b>Säure:</b> 4,8 g/l</p> <p><b>Serviertemperatur:</b> 16 °C</p> <p><b>Trinkreife/Lagerpotenzial:</b> Dieser Wein ist jung bereits wunderbar zugänglich, besitzt aber auch großes Lagerpotenzial (5–8 Jahre).</p> <p><b>Speisenempfehlung:</b> Gut gewürztes, dunkles Fleisch, Hirsch, Wildschwein.</p>	<p><b>Lese:</b> Oktober 2009</p> <p><b>Maischestandzeit:</b> 4 Wochen</p> <p><b>Ausbau:</b> 18 Monate im kleinen und großen Holzfass</p> <p><b>Abfülldatum:</b> September 2011</p> <p><b>Flaschengrößen:</b> 0,75 l / 1,5 l / 3 l / 6 l / 12 l</p>