



STIFT
KLOSTER
NEUBURG

GRÜNER VELTLINER VOM SCHOTTER 2010

Weinbeschreibung:

Kräftiges strohgelb, fruchtig-würziger Geruch nach reifen Äpfeln gepaart mit feiner Fruchtaromatik frischen Säure und weißem Pfeffer.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Mit 36 Prozent Anteil an der Gesamtanbaufläche ist der Grüne Veltliner Österreichs wichtigste Rebsorte.

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

Die Linie VOM SCHOTTER ist eine Hommage an das einzigartige Terroir, in dem diese Weine gedeihen: Karge, alluviale Kalkschotterböden und glazialer Donauschotter bringen Weine von beeindruckender Fruchttiefe und Harmonie hervor.

TERROIR

Herkunft:
Klosterneuburg, Niederösterreich

Hangausrichtung:
Südost

Seehöhe:
190–220 Meter

WEIN-DATEN

Alkoholgehalt:
12,5% vol.

Restzucker:
2,6 g/l

Säure:
7,3 g/l

Serviertemperatur:
8–10 °C

Trinkreife/Lagerpotenzial:
Dieser Wein ist bereits jung wunderbar zugänglich, besitzt aber auch Lagerpotenzial (3–4 Jahre).

Speisenempfehlung:
Fisch, gekochtes Rindfleisch, Hartkäse und Gebackenes.

VINIFIZIERUNG

Lese:
Oktober 2010

Maischestandzeit:
5 Stunden

Ausbau:
Edelstahltank

Abfülldatum:
Mai 2011