



STIFT
KLOSTER
NEUBURG

MATHÄI BRUT 2009

Weinbeschreibung:

Der Mathäi Brut wird nach der traditionellen Champagner-Methode erzeugt und ist der Premium-Sekt des Weinguts Stift Klosterneuburg. In der Nase delikater Duft nach reifen Äpfeln und feinen Hefenoten, am Gaumen komplexe Fruchtaromatik und feine Cremigkeit. Er besticht durch feinperliges, langanhaltendes Mousseux, seine elegante Frische und große Extraktfülle. Ein Sekt mit großer Finesse und langem Abgang.

Zu Sorte und Herkunft dieses Sekts:

Die für diesen Jahrgangsspekt verwendeten Chardonnay-Trauben finden in den Lagen des Stifts am Wiener Nussberg die besten Voraussetzungen zur optimalen Reife. Nur der Wein der ersten Pressung wird für diesen Sekt verwendet.

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 Schaumweine des Stifts Klosterneuburg sind nach Christoph II. Mathäi benannt. Mathäi - ein Zeitgenosse Dom Perignons und von 1686 bis 1706 Propst des Stifts Klosterneuburg - erwarb sich große Verdienste um die Entwicklung des Weinbaus in Klosterneuburg. Ihm zu Ehren tragen die Stiftssekte den Namen Mathäi.	Herkunft: Nussberg, Wien Bodenbeschaffenheit: Kalksteinverwitterungsboden mit Löss-Tonerde-Auflage Hangausrichtung: Südost Seehöhe: 240–320 Meter	Alkoholgehalt: 12,5% vol. Restzucker: 9 g/l Säure: 6,9 g/l Serviertemperatur: 6–7 °C Trinkreife/Lagerpotenzial: Bereitet jung großes Trinkvergnügen, eignet sich jedoch auch für eine Lagerung von mehreren Jahren.	Lese: September 2009 Ausbau: Flaschengärung und 14 Monate Lagerung auf der Hefe Flaschengrößen: 0,75 l / 1,5l