



STIFT
KLOSTER
NEUBURG

POESIE 2009

Weinbeschreibung:

Der Wein präsentiert sich in einem leuchtenden Rubingranat mit jugendlichen Reflexen, Kirsch-Frucht, am Gaumen samtig und saftig, mit eleganter Extraktsüße und einer dezenten Tanninstruktur. Mild und beerig im Geschmack mit fruchtiger Restsüße.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Dieses liebliche Rotweincuvée aus den klassischen Rebsorten Zweigelt und St. Laurent ist ein echter Gaumenschmeichler. Die Sorten gedeihen in unseren Weingärten in Tattendorf in der Thermenregion, die zu den besten Rotweinanbaugebieten Österreichs zählt.

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 mit dem Wappen des Stiftes Klosterneuburg gekennzeichneten Stiftsweine sind jugendliche, fruchtbetonte, sortentypische Weine. Elegant geben sie die Typizität des jeweiligen Weinbaugebiets wieder. Ihre Trauben stammen aus verschiedenen Weingärten, immer jedoch aus einem Weinort. Die Stiftsweine repräsentieren die österreichische Weintradition in ihrer trinkfreudigsten Form.	Herkunft: Tattendorf, Thermenregion Bodenbeschaffenheit: Alluvialschotterboden mit Braunerde Seehöhe: 220 Meter	Alkoholgehalt: 12,5% vol. Restzucker: 14 g/l Säure: 4,8 g/l Serviertemperatur: 13–14°C Trinkreife/Lagerpotenzial: Die Stiftsweine bereiten in ihrer Jugend das größte Trinkvergnügen. Speisenempfehlung: Warme Nudelgerichte und gekochtes Rindfleisch.	Lese: Oktober 2009 Maischestandzeit: 2 Wochen Ausbau: 8 Monate im großen Holzfass Abfülldatum: März 2011