



STIFT  
KLOSTER  
NEUBURG

## RIESLING 2010

### Weinbeschreibung:

Er präsentiert sich durch seinen frischen Weingartenpfirsichduft, einem Hauch zarter Marille und einer klaren Struktur. Der feingliedrige Körper zeichnet sich aus durch Pfirsichschmelz, finessenreicher, lebendiger Säurestruktur und ausgeprägter Mineralität.

### Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Der Riesling, eine internationale Spitzensorte mit vermutetem Ursprung in Deutschland, bringt in Klosterneuburg hervorragende Qualitäten. Die Sorte gedeiht hier auf warmen, steinigen Sandsteinverwitterungsböden (Flysch). Flysch beeinflusst Reife und Aromenbildung der Trauben und fördert große Sortentypizität der Weine. Die extrem steilen, zum Teil terrasierten Weingärten liegen im Weidlingtal, südöstlich des Stadtzentrums von Klosterneuburg.

### 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 <b>Stiftsweine</b> 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. | <b>Herkunft:</b><br>Klosterneuburg, Niederösterreich<br><br><b>Bodenbeschaffenheit:</b><br>Sandsteinverwitterungsboden<br><br><b>Hangausrichtung:</b><br>Süd<br><br><b>Seehöhe:</b><br>200-260 Meter | <b>Alkoholgehalt:</b><br>12% vol.<br><br><b>Restzucker:</b><br>4,0 g/l<br><br><b>Säure:</b><br>7,4 g/l<br><br><b>Serviertemperatur:</b><br>8-9 °C<br><br><b>Trinkreife/Lagerpotenzial:</b><br>Die Stiftsweine bereiten in ihrer Jugend das größte Trinkvergnügen.<br><br><b>Speisenempfehlung:</b><br>Forelle oder Saibling, Meeresfrüchte, Geflügel und Spargel. | <b>Lese:</b><br>Oktober 2010<br><br><b>Maischestand:</b><br>4 Stunden<br><br><b>Ausbau:</b><br>Edelstahltank<br><br><b>Abfülldatum:</b><br>April 2011 |