



STIFT
KLOSTER
NEUBURG

BLAUFRÄNKISCH 2010

Weinbeschreibung:

Kräftiges Rubinrot, in der Nase feine Brombeer- und Zwetschkennoten, gut eingebundene Tanninstruktur, elegante Würze am Gaumen, die feine Fruchtsäure ist äußerst trinkanimierend. Ein sortentypischer, saftiger Blaufränkisch mit mittelkräftigem Körper.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Blaufränkisch gehört neben Zweigelt und St. Laurent zu den klassischen österreichischen Rotweinsorten mit langer Anbautradition. Die Sorte gedeiht 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, Niederösterreich Bodenbeschaffenheit: Alluvialschotterboden mit Braunerde Seehöhe: 220 Meter	Alkoholgehalt: 12,5 % vol. Restzucker: 3,9 g/l Säure: 5,1 g/l Serviertemperatur: 13-14 °C Trinkreife/Lagerpotenzial: Die Stiftsweine bereiten in ihrer Jugend das größte Trinkvergnügen. Speisenempfehlung: Gegrilltes und Bratgeflügel.	Lese: Oktober 2010 Ausbau: 8 Monate im großen Holzfass Abfülldatum: Dezember 2011