



STIFT  
KLOSTER  
NEUBURG

## MATHÄI BRUT 2008

### Weinbeschreibung:

Der Mathäi Brut 2008 aus dem Weingut Stift Klosterneuburg wird nach der traditionellen Champagner-Methode erzeugt. Feinperliges und stabiles Mousseux charakterisiert diesen Schaumwein ebenso wie zarte Reifetöne und Fruchtaromen, elegante Frische und langer Abgang. Extraktreich am Gaumen, feine Perlage – ein Schaumwein, der jeder Feier das gewisse Etwas verleiht.

### Zu Sorte und Herkunft dieses Sekts:

Die für diesen Jahrgangssekt verwendeten Chardonnay-Trauben finden in den Lagen des Stifts in Kahlenbergedorf beste Voraussetzungen zur optimalen Reife. Nur der Wein der ersten Pressung wird für diesen Sekt verwendet.

### Zu Sorte und Herkunft dieses Sekts:

Die für diesen Jahrgangssekt verwendeten Chardonnay-Trauben finden in den Lagen des Stifts in Kahlenbergedorf beste Voraussetzungen zur optimalen Reife. Nur der Wein der ersten Pressung wird für diesen Sekt verwendet.

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.	<b>Herkunft:</b> Kahlenbergedorf, Wien  <b>Bodenbeschaffenheit:</b> Kalksteinverwitterungsboden mit Löss-Tonerde-Auflage  <b>Hangausrichtung:</b> Süd  <b>Seehöhe:</b> 300–340 Meter	<b>Alkoholgehalt:</b> 12% vol.  <b>Restzucker:</b> 7,5 g/l  <b>Säure:</b> 6,9 g/l  <b>Serviertemperatur:</b> 6–7 °C  <b>Trinkreife/Lagerpotenzial:</b> Bereitet jung großes Trinkvergnügen, eignet sich jedoch auch für eine Lagerung von mehreren Jahren.	<b>Lese:</b> September 2008  <b>Ausbau:</b> Flaschengärung und 10 Monate Lagerung auf der Hefe  <b>Abfülldatum:</b> September 2009