

## CHORUS 2008

Der Chorus 2008 aus dem Weingut Stift Klosterneuburg besteht zum Großteil aus Cabernet Sauvignon, vereint mit Cabernet Franc, Merlot und St. Laurent. Dieser Wein besitzt durch die französische Stilistik großes Potenzial und sollte nicht zu jung getrunken werden.

### Weinbeschreibung:

Seine kräftige rubingranatrote Färbung und die intensiven Waldbeernoten in der Nase werden nur noch durch verführerischen Geschmack nach Dörrobst von Zwetschke und Pflaume und einem Hauch von Schokolade übertroffen. Am Gaumen saftig und süße, fleischige Textur. Dunkelbeerige Nuancen, Vanille und feine Röstaromen.

### Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Tattendorf in der niederösterreichischen Thermenregion verfügt über einige der besten Rotweinlagen Österreichs – einige von ihnen werden vom Weingut Stift Klosterneuburg bewirtschaftet. Seichte, warme Braunerdeböden, aus denen der Schotter an vielen Stellen bis zur Oberfläche reicht, geben dem Steinfeld seinen Namen.



LINIE	TERROIR	WEIN-DATEN	VINIFIZIERUNG
<p>Die <b>Lagenweine</b> des Stifts zeichnen sich durch die besonders sorgfältige Auswahl des von Hand gelesenen Traubenmaterials aus, welches aus stiftseigenen Einzellagen mit langer Tradition stammt – manche dieser Rebflächen bewirtschaftet das Weingut Stift Klosterneuburg schon seit Jahrhunderten. Eine selektive und gezielte Ernte garantiert Beeren von höchster Reife, der Ausbau – zum Teil im kleinen Holzfass – schafft langlebige Weine mit kräftiger Statur.</p>	<p><b>Herkunft:</b> Tattendorf, Thermenregion, Niederösterreich</p> <p><b>Riede:</b> Ried Stiftsbreite</p> <p><b>Bodenbeschaffenheit:</b> Alluvialschotterboden mit Braunerde</p> <p><b>Seehöhe:</b> 220 Meter</p>	<p><b>Alkoholgehalt:</b> 13,5% vol.</p> <p><b>Restzucker:</b> 2,3 g/l</p> <p><b>Säure:</b> 5,1 g/l</p> <p><b>Serviertemperatur:</b> 16 °C</p> <p><b>Trinkreife/Lagerpotenzial:</b> Optimale Reife nach 2–3 Jahren Lagerzeit, Potenzial für eine Lagerung von bis zu 10 Jahren.</p> <p><b>Speisenempfehlung:</b> Gegrilltes oder gebratenes dunkles Fleisch.</p>	<p><b>Lese:</b> Oktober 2008</p> <p><b>Maischestandzeit:</b> 4 Wochen</p> <p><b>Ausbau:</b> 18 Monate im kleinen Holzfass</p> <p><b>Abfülldatum:</b> September 2010</p>