

## ESCORIAL 2008

Diese Cuvée aus einem Großteil St. Laurent gepaart mit Cabernet Sauvignon und Merlot stellt einen großartigen Wein in internationaler Stilistik dar. Der Escorial wird zum Teil im großen Holzfass und zum Teil im Barriquefass ausgebaut. Durch diese Ausbauart entwickelt dieser Wein ein langes Lagerpotenzial.

### Weinbeschreibung:

Diese kräftig granatrote Cuvée erinnert im Duft an reife Brombeeren und Heidelbeeren. Am Gaumen feine Vanillenoten, saftig und rund, gut eingebundene Tannine, zart schokoladige Anklänge und samtiges Finish.

### Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Die Riede Stiftsbreite in der niederösterreichischen Thermenregion bietet optimale Voraussetzungen für St. Laurent, Cabernet Sauvignon und Merlot, jene drei Rebsorten, die im »Escorial« miteinander vermählt werden. Diese Sorten, deren Ursprung in Frankreich vermutet wird, reifen auf den warmen und fruchtbaren Böden der Tattendorfer Lagen des Stifts zu höchster Qualität.



LINIE	TERROIR	WEIN-DATEN	VINIFIZIERUNG
<p>Die Lagenweine 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% vol.</p> <p><b>Restzucker:</b> 2,6 g/l</p> <p><b>Säure:</b> 5,2 g/l</p> <p><b>Serviertemperatur:</b> 16 °C</p> <p><b>Trinkreife/Lagerpotenzial:</b> Dieser Wein ist jung bereits wunderbar zugänglich, besitzt aber auch großes Lagerpotenzial (5–8 Jahre).</p> <p><b>Speisenempfehlung:</b> Gut gewürztes, dunkles Fleisch, Hirsch, Wildschwein.</p>	<p><b>Lese:</b> Oktober 2008</p> <p><b>Maischestandzeit:</b> 4 Wochen</p> <p><b>Ausbau:</b> 18 Monate im kleinen und großen Holzfass</p> <p><b>Abfülldatum:</b> September 2010</p>