



STIFT
KLOSTER
NEUBURG

WEISSBURGUNDER JUNGHERN 2009

Weinbeschreibung:

Dieser Weißburgunder präsentiert sich durch ein ausgeprägtes Bukett nach reifen Walnüssen und zarten exotischen Fruchtklängen – nach Ananas und Trockenfrüchten. Am Gaumen zeigt er sich durch elegante Extraktsüße mit einem Hauch von Biskuit und saftiger Konsistenz. Seine Komplexität und sein Finessenreichtum in Kombination mit harmonischem Säurespiel zeichnen diesen opulenten Burgunder aus.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Aus seinen ursprünglichen Anbaugebieten in der Champagne und dem Burgund fand der Weißburgunder seinen Weg nach Österreich. Die Sorte bevorzugt besonders fruchtbare und tiefgründige Böden. Die von den Wiener Hausbergen umgebene Lage Jungherrn bietet dem Burgunder exakt diese – und damit optimale – Voraussetzungen.

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 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.	Herkunft: Kahlenbergdorf, Wien Riede: Ried Jungherrn Bodenbeschaffenheit: Kalksteinverwitterungsboden mit Löss-Tonerde-Auflage Hangausrichtung: Südost Seehöhe: 190–260 Meter	Alkoholgehalt: 13,5% vol. Restzucker: 4,5 g/l Säure: 5,8 g/l Serviertemperatur: 9–10 °C Trinkreife/Lagerpotenzial: Jung wunderbar zugänglich, präsentiert sich aber auch als hervorragender Altwein. Speisenempfehlung: Geräucherter Fisch, gebratenes und gebackenes Kalbfleisch.	Lese: Oktober 2009 Maischestandzeit: 2 Stunden Ausbau: Edelstahltank Abfülldatum: April 2010