



STIFT  
KLOSTER  
NEUBURG

## RIESLING FRANZHAUSER 2009

### Weinbeschreibung:

Mittleres Strohgelb, konzentriertes Bukett von Weingartenpfirsichen und reifen Marillen. Die charmante Fruchtaromatik setzt sich am Gaumen gepaart mit feingliedriger Mineralität und eleganter Säure. Ein ausdrucksvoller Riesling mit Potenzial für Flaschenreife.

### Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Franzhauser ist die steilste und älteste der vom Weingut Stift Klosterneuburg bewirtschafteten Lagen. Der Riesling gedeiht hier auf warmen, steinigen Sandsteinverwitterungsböden am Südhang des Klosterneuburger Buchbergs. Der Wechsel zwischen heißen Tagen und kühlen Nächten macht diese Lage so ideal für den Anbau von Riesling. Die Trauben erlangen dadurch volle Reife und intensive Frucht.

### 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 Trauben für unsere <b>Lagenweine</b> stammen aus Einzellagen mit langer Tradition, manche dieser Weingärten bewirtschaftet das Weingut Stift Klosterneuburg schon seit Jahrhunderten. Physiologisch hochreife Trauben, lange Lagerung auf der Feinhefe bei den Weissweinen und Ausbau im großen und kleinen Holzfass bei den Rotweinen ergeben einzigartige, langlebige Weine.	<b>Herkunft:</b> Klosterneuburg, Niederösterreich <b>Lage:</b> Franzhauser <b>Bodenbeschaffenheit:</b> Sandsteinverwitterungsboden <b>Hangausrichtung:</b> Süd <b>Seehöhe:</b> 200–260 Meter	<b>Alkoholgehalt:</b> 12,5% vol. <b>Restzucker:</b> 4,8 g/l <b>Säure:</b> 6,3 g/l <b>Serviertemperatur:</b> 9–10 °C <b>Trinkreife/Lagerpotenzial:</b> Jung wunderbar zugänglich, präsentiert sich aber auch nach 5–6 Jahren Lagerung noch optimal. <b>Speisenempfehlung:</b> Fischvorspeisen, Geflügel und helles Fleisch.	<b>Lese:</b> Oktober 2009 <b>Maischestandzeit:</b> 4 Stunden <b>Ausbau:</b> Edelstahltank <b>Abfülldatum:</b> April 2010