



STIFT  
KLOSTER  
NEUBURG

# GRÜNER VELTLINER HENGESBERG 2009

## Weinbeschreibung:

Kräftiges strohgelb, in der Nase dominieren Würze und reife gelbe Apfelaromen. Der Grüne Veltliner Hengenberg durch seine feine Fruchtaromatik gepaart mit geballter Würze von weißem Pfeffer und zarten Tabaknoten. Langer von Veltliner-Würze geprägter Abgang.

## Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Mit 36 Prozent Anteil an der Gesamtanbaufläche ist der Grüne Veltliner Österreichs wichtigste Rebsorte. Die 8 ha große Einzellage Hengenberg liegt am Rande von Klosterneuburg, Richtung Kritzendorf, oberhalb der Donau und weist eine süd-östliche Exposition auf. Der hohe Lössanteil des Sandsteinverwitterungsbodens und die Klimaeinflüsse des Donautals führen zu Weinen mit einem ausgeprägten Frucht-Würze-Spiel.

## 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.



## LINIE

Die Trauben für unsere **Lagenweine** 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.

## TERROIR

**Herkunft:**  
Klosterneuburg, Niederösterreich

**Lage**  
Hengenberg

**Bodenbeschaffenheit:**  
Sandsteinverwitterungsboden mit Lössauflage

**Hangausrichtung:**  
Südost

**Seehöhe:**  
190–220 Meter

## WEIN-DATEN

**Alkoholgehalt:**  
13% vol.

**Restzucker:**  
2,1 g/l

**Säure:**  
6,1 g/l

**Serviertemperatur:**  
8–10 °C

**Trinkreife/Lagerpotenzial:**  
Dieser Wein ist bereits jung wunderbar zugänglich, besitzt aber auch großes Lagerpotenzial (5–6 Jahre).

**Speisenempfehlung:**  
Fisch, gekochtes Rindfleisch, Hartkäse und Gebackenes.

## VINIFIZIERUNG

**Lese:**  
Oktober 2009

**Maischestandzeit:**  
4 Stunden

**Ausbau:**  
Edelstahltank

**Abfülldatum:**  
April 2010