



STIFT
KLOSTER
NEUBURG

ZIERFANDLER- ROTGIPFLER 2009

Weinbeschreibung:

Der Zierfandler-Rotgipfler präsentiert sich in der Nase mit reifen Steinobstnoten mit etwas Rhabarber und Stachelbeere, untermalt mit feinem, duftendem Blütenhonig. Am Gaumen ist er sehr komplex mit finessenreicher Säurestruktur, exotischer Aromatik und ausgewogener Balance. Verspricht großes Reifepotenzial.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

In Gumpoldskirchen, dem Herzstück des berühmten Weißweingebietes der Thermenregion südlich von Wien baut das Weingut Stift Klosterneuburg seit Jahrzehnten die beiden autochthonen Sortenklassiker Zierfandler und Rotgipfler an. Die legendären Rieden des Stiftsweingutes in Gumpoldskirchen (Wiegen, Hofpoint, Haslau) sind zur Gänze mit diesen einzigartigen »Südbahnsorten« bestockt, die sich auf den kalkhaltigen Braunerdeböden besonders wohl fühlen.

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 mit dem Wappen des Stiftes Klosterneuburg gekennzeichneten Stiftsweine sind jugendliche, fruchtbetonte, sortentypische Weine. Elegant geben sie die Typizität des jeweiligen Weinbaugebiets wieder. Ihre Trauben stammen aus verschiedenen Weingärten, immer jedoch aus einem Weinort. Die Stiftsweine repräsentieren die österreichische Weintradition in ihrer trinkfreudigsten Form.	Herkunft: Gumpoldskirchen, Thermenregion, Niederösterreich Bodenbeschaffenheit: Kalkhaltige Braunerde Hangausrichtung: Südost Seehöhe: 240–300 Meter	Alkoholgehalt: 13 % vol. Restzucker: 10,8 g/l, halbtrocken Säure: 5,7 g/l Serviertemperatur: 8–10 °C Trinkreife/Lagerpotenzial: Bereits jetzt wunderbar zugänglich mit Lagerpotential von 8–10 Jahre Speisenempfehlung: Gebackenes, asiatische Küche, Gratins und würzige Hartkäsesorten.	Lese: Oktober 2009 Maischestandzeit: 6 Stunden Ausbau: Edelstahltank Abfülldatum: Februar 2010