



STIFT
KLOSTER
NEUBURG

SAUVIGNON BLANC 2009

Weinbeschreibung:

Helles Grüngelb, intensiver Duft nach Paprikaschoten und frischem Gras und feine Holundernoten. Am Gaumen zeigt er sich feinfruchtig mit einem anregenden, balancierten Säuregerüst und mit feiner aromatischer Frische.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Die Rebsorte Sauvignon Blanc stammt aus dem Südwesten Frankreichs, wo sie Anfang des 18. Jahrhunderts erstmals urkundlich erwähnt wurde. Unser Sauvignon Blanc gedeiht auf Sandsteinverwitterungsböden mit kräftiger Lehm-Lössauflage im Weidlingtal, einem Seitental der Donau. Hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, aromareife Trauben und reduktive Verarbeitung bringen die sortentypische Sauvignon-Aromatik hervor.

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: Klosterneuburg, Niederösterreich Bodenbeschaffenheit: Sandsteinverwitterungsboden mit Lehm-Löss-Auflage Hangausrichtung: Süd Seehöhe: 200-260 Meter	Alkoholgehalt: 12,0 % vol. Restzucker: 3,6 g/l Säure: 6,4 g/l Serviertemperatur: 7-8 °C Trinkreife/Lagerpotenzial: Die Stiftsweine bereiten in ihrer Jugend das größte Trinkvergnügen. Speisenempfehlung: Fischgerichte, Gemüse und Frischkäse.	Lese: September 2009 Ausbau: Edelstahltank Abfülldatum: Februar 2010