



STIFT  
KLOSTER  
NEUBURG

# WEISSBURGUNDER 2009

## Weinbeschreibung:

Der Weißburgunder besticht durch sein vielschichtiges Bukett von feinen Wiesenkräutern mit dezenten, exotischen Nuancen von Papaya und Granatapfel. Die gut eingebundene Extraktsüße und seine harmonische Säurestruktur verleihen diesem trockenen Burgunder Balance und Ausdruck.

## Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Aus seinen ursprünglichen französischen Anbaugebieten in der Champagne und dem Burgund fand der Weißburgunder seinen Weg nach Österreich. Umgeben von den Hängen des Wiener Nussbergs, Kahlenbergs und Leopoldsbergs und von den klimatischen Einflüssen der Donau begünstigt, werden hier alljährlich beste Qualitäten geerntet.

## 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 <b>Stiftsweine</b> 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.	<b>Herkunft:</b> Kahlenbergerdorf, Wien  <b>Bodenbeschaffenheit:</b> Kalksteinverwitterungsboden mit Löss-Tonerde-Auflage  <b>Hangausrichtung:</b> Süd/Südost  <b>Seehöhe:</b> 190-260 Meter	<b>Alkoholgehalt:</b> 12,5 % vol.  <b>Restzucker:</b> 4,6 g/l  <b>Säure:</b> 5,8 g/l  <b>Serviertemperatur:</b> 8-10 °C  <b>Trinkreife/Lagerpotenzial:</b> Die Stiftsweine bereiten in ihrer Jugend das größte Trinkvergnügen.  <b>Speisenempfehlung:</b> Spargelgerichte, helles Fleisch, Süßwasserfisch und Antipasti.	<b>Lese:</b> September 2009  <b>Maischestandzeit:</b> 2 Stunden  <b>Ausbau:</b> Edelstahltank  <b>Abfülldatum:</b> Februar 2010