



STIFT
KLOSTER
NEUBURG

GRÜNER VELTLINER 2010

Weinbeschreibung:

In der Nase frische, lebendige Apfelfrucht mit feinen Aromen nach Zitrus. Am Gaumen präsentiert dieser frisch-fruchtige Veltliner ein elegantes, lebhaftes und trinkanimierendes Pfefferl.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Der Grüne Veltliner ist die österreichische Parade-Rebsorte und macht ein Drittel der Rebfläche des Landes aus. Unsere Grünen Veltliner-Weingärten liegen in Klosterneuburg mikroklimatisch begünstigt, entlang der Donau und am Beginn des Weidlingtales, einem Seitental der Donau. Dort finden die Trauben optimale Bedingungen für die Aromenausprägung vor.

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 Löss- und Lehmauflage Seehöhe: 190-220 Meter	Alkoholgehalt: 12,0 % vol. Restzucker: 5,6 g/l Säure: 6,9 g/l Serviertemperatur: 8-9 °C Trinkreife/Lagerpotenzial: Die Stiftsweine bereiten in ihrer Jugend das größte Trinkvergnügen. Speisenempfehlung: Sommerliche Salate, Fisch, Rindfleischgerichte und Gebackenes.	Lese: Oktober 2010 Ausbau: Edelstahltank Abfülldatum: Dezember 2010