



STIFT
KLOSTER
NEUBURG

WIENER NUSSBERG GEMISCHTER SATZ 2011

Weinbeschreibung:

Der Wein präsentiert sich jugendlich und frisch. Durch sein vielschichtiges Bukett aus grünem Apfel, Blütenaroma und Steinobstnoten zusammen mit seiner angenehmen Säure bietet er unkompliziertes Trinkvergnügen. Der Gemischte Satz vom Wiener Nussberg ist ein frisch fruchtiger und lebendiger Wein, der perfekt zu leichten Gerichten passt.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Dieser Gemischte Satz stammt vom Nußberg, dem bekanntesten Weinberg Wiens und vereint die Charakteristik der typischen Wiener Rebsorten Grüner Veltliner, Riesling, Welschriesling und Weissburgunder. Der Gemischte Satz ist eine typische Wiener Spezialität. Dabei stammen die Trauben aus einer Lage, sie werden gemeinsam gelesen und gekellert. Wien ist die einzige Hauptstadt der Welt mit eigenem Weinbau. Das Weingut Stift Klosterneuburg verfügt hier über Lagen mit legendärem Ruf wie z.B. im Kahlenbergerdorf oder am Wiener Nussberg.

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: Nussberg, Wien Bodenbeschaffenheit: Kalksteinverwitterungsboden mit Löss-Tonerde-Auflage Hangausrichtung: Südost Seehöhe: 240-320 Meter	Alkoholgehalt: 12,5 % vol. Restzucker: 3,8 g/l Säure: 6,0 g/l Serviertemperatur: 7-8 °C Trinkreife/Lagerpotenzial: Die Stiftsweine bereiten in ihrer Jugend das größte Trinkvergnügen. Speisenempfehlung: Frischkäseaufstriche und leichte Küche.	Lese: September 2011 Ausbau: Edelstahltank Abfülldatum: Januar 2012