



STIFT
KLOSTER
NEUBURG

GRÜNER VELTLINER RESERVE 2014

Weinbeschreibung:

Die Grüne Veltliner Reserve präsentiert sich durch ihre opulente Frucht von gelben Äpfeln mit tropischen Anklängen am Gaumen sowie ihren kraftvollen, cremigen Schmelz mit einer sehr feinsäuerlichen Säurestruktur. Die beeindruckende Dichte und Intensität verleihen diesem Wein großes Lagerpotenzial.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Die Trauben für diesen mächtigen Grünen Veltliner stammen von den ältesten Rebstöcken der Lage Hengsberg. Die 8 ha große Einzellage liegt am Rande von Klosterneuburg, weist eine südöstliche Exposition auf. Der hohe Lössanteil des Sandsteinverwitterungsbodens und die Klimaeinflüsse des Donautals führen zu Weinen mit einem ausgeprägten Frucht-Würze-Spiel.

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 Trauben für unsere Lagenweine stammen aus Einzellagen mit langer Tradition, manche dieser Weingärten bewirtschaftet das Weingut Stift Klosterneuburg schon seit Jahrhunderten. Physiologisch hochreife Trauben, lange Lagerung auf der Feinhefe bei den Weissweinen und Ausbau im großen und kleinen Holzfass bei den Rotweinen ergeben einzigartige, langlebige Weine.	Herkunft: Klosterneuburg, Niederösterreich Lage Hengsberg Bodenbeschaffenheit: Sandsteinverwitterungsboden mit Lössauflage Hangausrichtung: Südost Seehöhe: 190–220 Meter	Alkoholgehalt: 13,5% vol. Restzucker: 3,5 g/l Säure: 6 g/l Serviertemperatur: 8–10 °C Trinkreife/Lagerpotenzial: Dieser Wein ist bereits jung wunderbar zugänglich, besitzt aber auch großes Lagerpotenzial (5–6 Jahre). Speisenempfehlung: Gekochtes Rindfleisch, Hartkäse	Lese: Oktober 2014 Maischestandzeit: 6 Stunden Ausbau: 85% Holzfass, 15% Edeltank Abfülldatum: Mai 2015