



STIFT
KLOSTER
NEUBURG

ROSÉ 2013

Weinbeschreibung:

In der Farbe strahlend helles pink. Sowohl in der Nase wie auch am Gaumen präsentiert sich dieser Rosé mit finessenreichen Erdbeer- und Kirscharomen. Durch sein fruchtiges Aromaspiel und seine angenehme Säurestruktur eignet er sich hervorragend als Aperitif.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Für unseren Rosé verwenden wir die beiden klassischen österreichischen Rebsorten Zweigelt und St. Laurent. Die Rotweintrrauben werden rasch und äußerst schonend ähnlich wie Weißwein verarbeitet. Die Trauben stammen aus unseren Weingärten in Tattendorf. Auf den dortigen trockenen Alluvialschotterböden finden diese Rebsorten ideale Reifebedingungen 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: Tattendorf, Thermenregion, Niederösterreich Bodenbeschaffenheit: Alluvialschotterboden mit Braunerde Seehöhe: 220 Meter	Alkoholgehalt: 12% vol. Restzucker: 4,4 g/l Säure: 6,5 g/l Serviertemperatur: 6-7 °C Trinkreife/Lagerpotenzial: Die Stiftsweine bereiten in ihrer Jugend das größte Trinkvergnügen. Speisenempfehlung: Kalte Vorspeisen, Nudel- und Gemüsegerichte, Wiener Heurigenspezialitäten	Lese: September 2013 Ausbau: Edelstahltank Abfülldatum: März 2014