



STIFT  
KLOSTER  
NEUBURG

# ST. LAURENT GROSSE RESERVE 2011

## Weinbeschreibung:

Durch die lange und behutsame Reifung präsentiert sie sich als kraftvoller Rotwein von höchster Harmonie. Prachtvolle Waldbeerenaromen, am Gaumen konzentriert und von einer harmonischen Tanninstruktur begleitet, bietet die St. Laurent GROSSE RESERVE bereits jetzt ein vielschichtiges Trinkvergnügen.

## Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Die ursprünglich aus Frankreich stammende Rebsorte St. Laurent wurde im 19. Jahrhundert durch das Stift Klosterneuburg nach Österreich gebracht und zählt heute zu den Klassikern der österreichischen Rotweinkultur. Der St. Laurent verlangt warme, fruchtbare Lagen – wie er sie auf den schottrigen Braunerdeböden unserer Weingärten in Tattendorf vorfindet. Hier können die kleinen, schwarzblauen Trauben optimale Reife erlangen.

## 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 Lagenweine des Stifts zeichnen sich durch die besonders sorgfältige Auswahl des von Hand gelesenen Traubenmaterials aus, welches aus stiftseigenen Einzellagen mit langer Tradition stammt – manche dieser Rebflächen bewirtschaftet das Weingut Stift Klosterneuburg schon seit Jahrhunderten. Eine selektive und gezielte Ernte garantiert Beeren von höchster Reife, der Ausbau – zum Teil im kleinen Holzfass – schafft langlebige Weine mit kräftiger Statur.	<b>Herkunft:</b> Tattendorf, Thermenregion, Niederösterreich  <b>Riede:</b> Ried Stiftsbreite  <b>Bodenbeschaffenheit:</b> Alluvialschotterboden mit Braunerde  <b>Seehöhe:</b> 220 Meter	<b>Alkoholgehalt:</b> 14% vol.  <b>Restzucker:</b> 1,9 g/l  <b>Säure:</b> 5,1 g/l  <b>Serviertemperatur:</b> 16 °C  <b>Trinkreife/Lagerpotenzial:</b> Höhepunkt der Genussreife 2016-2020  <b>Speisenempfehlung:</b> Wildgerichte (Reh, Hirsch, Wildschwein) und Wildgeflügel, zu gegrilltem und geschmortem Rindfleisch	<b>Lese:</b> Oktober 2011  <b>Maischestandzeit:</b> 6 Wochen  <b>Ausbau:</b> 30 Monate im Barrique