



STIFT
KLOSTER
NEUBURG

VELUM

Weinbeschreibung:

Das Stift Klosterneuburg wurde im Jahr 1114 gegründet und feiert 2014 sein 900-Jahr Jubiläum. Seit der Gründung des Klosters wird hier Weinbau betrieben, wodurch es heute das älteste Weingut Österreichs ist. Der Wein besticht mit seinem dunklen Rubingranat und dem verführerischen Duft nach schwarzen Johannisbeeren gepaart mit intensiven Waldbeernoten. Am Gaumen saftig, mit präsenten Tanninen und großer Tiefe. Hochelegant, dunkelbeerige Nuancen, Vanille und feine Röstaromen im langen Abgang.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Tattendorf in der niederösterreichischen Thermenregion verfügt über einige der besten Rotweinlagen Österreichs. Auf den seichten Kalkschotterböden mit Braunerde unserer Ried „Stiftsbreite“ gedeihen die Rebsorten dieser Cuvée. Unsere Cuvée „VELUM“ setzt sich aus den Rebsorten St. Laurent 66%, Cabernet Sauvignon 17% und Merlot 17% zusammen.

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
<p>Aus Anlass des 900-Jahr-Jubiläums des Weingut wurde ein auf 900 Flaschen limitierter Top-Wein, der den Namen VELUM trägt kreiert. Der Name VELUM, das lateinische Wort für Schleier, nimmt Bezug auf die Gründungslegende des Stiftes Klosterneuburg. Dieser Wein reifte für 30 Monate in Barriques aus Klosterneuburger Eiche.</p>	<p>Herkunft: Thermenregion, Niederösterreich</p> <p>Riede: Ried Stiftsbreite</p> <p>Bodenbeschaffenheit: Alluvialschotterboden mit Braunerde</p> <p>Seehöhe: 220 Meter</p>	<p>Alkoholgehalt: 14% vol.</p> <p>Restzucker: 1,8 g/l</p> <p>Säure: 4,6 g/l</p> <p>Serviertemperatur: 16 °C</p> <p>Trinkreife/Lagerpotenzial: Optimale Reife nach 2–3 Jahren Lagerzeit, Potenzial für eine Lagerung von bis zu 15 Jahren.</p> <p>Speisenempfehlung: Gegrilltes oder gebratenes dunkles Fleisch.</p>	<p>Lese: Oktober 2011</p> <p>Maischestandzeit: 4 Wochen</p> <p>Ausbau: 30 Monate im Barrique (Klosterneuburger Eiche)</p> <p>Cuvéetierung: St. Laurent 66%, Cabernet Sauvignon 17% und Merlot 17%</p> <p>Abfülldatum: August 2014</p>