



STIFT
KLOSTER
NEUBURG

ST. LAURENT RESERVE 2012

Weinbeschreibung:

Die St. Laurent Reserve wirkt bereits im Glas durch ihr kräftiges Rubingranat mit schimmernden violetten Reflexen. In der Nase elegante Weichselfrucht und feine Bourbonvanille. Am Gaumen saftig und rund. Feines Waldbeerkonfit im Nachhall, zart nach dunkler Schokolade im Abgang. Ein schöner Säurebogen lässt den Wein nicht zu opulent erscheinen.

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, schwarz-blauen 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
<p>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.</p>	<p>Herkunft: Tattendorf, Thermenregion, Niederösterreich</p> <p>Riede: Ried Stiftsbreite</p> <p>Bodenbeschaffenheit: Alluvialschotterboden mit Braunerde</p> <p>Seehöhe: 220 Meter</p>	<p>Alkoholgehalt: 13,5% vol.</p> <p>Restzucker: 2 g/l</p> <p>Säure: 5 g/l</p> <p>Serviertemperatur: 16 °C</p> <p>Trinkreife/Lagerpotenzial: Optimale Reife nach 2–3 Jahren Lagerung, Potenzial für 10–12 Jahre.</p> <p>Speisenempfehlung: Gegrilltes Rindfleisch, Schwarzwild, Hirsch und Wildente.</p>	<p>Lese: Oktober 2012</p> <p>Maischestandzeit: 4 Wochen</p> <p>Ausbau: 18 Monate im kleinen Holzfass</p> <p>Abfülldatum: Mai 2014</p> <p>Flaschengrößen: 0,75l / 1,5l / 3l / 9l</p>