



STIFT  
KLOSTER  
NEUBURG

# GEWÜRZTRAMINER 2013

## Weinbeschreibung:

Helles Goldgelb, in der Nase zarte Eibischanklänge, Blutorange sowie vielschichtige Rosenblättermaromatik. Am Gaumen finessenreich mit stoffiger Süße nach Rosenholz und Lychee, bleibt lange haften.

## Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Gewürztraminer ist eine der ältesten bekannten Rebsorten, deren Herkunft weitgehend unerforscht ist. Die heute weltweit angebaute Sorte stellt hohe Ansprüche an Boden und Lage. Auf den Rebflächen des Stiftes im Kahlenbergerdorf gedeiht diese anspruchsvolle Rebsorte seit vielen Jahrhunderten prächtig und bringt Jahr für Jahr exaktreiche Weine mit hohem Lagerpotential hervor.

## 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

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.

## TERROIR

**Herkunft:**  
Kahlenbergerdorf, Wien

**Bodenbeschaffenheit:**  
Kalksteinverwitterungsboden mit Löss-Tonerde-Auflage

**Hangausrichtung:**  
Südost

**Seehöhe:**  
190-320 Meter

## WEIN-DATEN

**Alkoholgehalt:**  
13% vol.

**Restzucker:**  
11 g/l, halbtrocken

**Säure:**  
6,8 g/l

**Serviertemperatur:**  
8-10 °C

**Trinkreife/Lagerpotential:**  
Bereits jetzt wunderbar zugänglich mit Lagerpotential für 8-10 Jahre

**Speisenempfehlung:**  
Enten- und Gänseleber, glacierte Kalbsleber und Rotschmierkäse.

## VINIFIZIERUNG

**Lese:**  
Oktober 2013

**Maischestandzeit:**  
6 Stunden

**Ausbau:**  
Edelstahltank

**Abfülldatum:**  
März 2014