



STIFT
KLOSTER
NEUBURG

GRÜNER VELTLINER HENGSBURG 2013

Weinbeschreibung:

Kräftiges strohgelb, in der Nase dominieren Würze und reife gelbe Apfelaromen. Der Grüne Veltliner Hengsburg besticht durch seine feine Fruchtaromatik gepaart mit geballter Würze von weißem Pfeffer und zarten Tabaknoten. Langer von Veltliner-Würze geprägter Abgang.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Mit 36 Prozent Anteil an der Gesamtanbaufläche ist der Grüne Veltliner Österreichs wichtigste Rebsorte. Die 8 ha große Einzellage Hengsburg liegt am Rande von Klosterneuburg, Richtung Kritzendorf, oberhalb der Donau und weist eine süd-östliche Exposition auf. Der hohe Lössanteil des Sandsteinverwitterungsbodens und die Klimaeinflüsse des Donautals führen zu Weinen mit einem ausgeprägten Frucht-Würze-Spiel.

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 Trauben für unsere **Lagenweine** stammen aus Einzellagen mit langer Tradition, manche dieser Weingärten bewirtschaftet das Weingut Stift Klosterneuburg schon seit Jahrhunderten. Physiologisch hochreife Trauben, lange Lagerung auf der Feinhefe bei den Weissweinen und Ausbau im großen und kleinen Holzfass bei den Rotweinen ergeben einzigartige, langlebige Weine.

TERROIR

Herkunft:
Klosterneuburg, Niederösterreich

Lage
Hengsburg

Bodenbeschaffenheit:
Sandsteinverwitterungsboden mit Lössauflage

Hangausrichtung:
Südost

Seehöhe:
190–220 Meter

WEIN-DATEN

Alkoholgehalt:
13% vol.

Restzucker:
3,9 g/l

Säure:
6,4 g/l

Serviertemperatur:
8–10 °C

Trinkreife/Lagerpotenzial:
Dieser Wein ist bereits jung wunderbar zugänglich, besitzt aber auch großes Lagerpotenzial (5–6 Jahre).

Speisenempfehlung:
Fisch, gekochtes Rindfleisch, Hartkäse und Gebackenes.

VINIFIZIERUNG

Lese:
Oktober 2013

Maischestandzeit:
4 Stunden

Ausbau:
50% Edeltank, 50% großes Holzfass

Abfülldatum:
April 2014