STIFT
KLOSTER
NEUBURG

# WEISSBURGUNDER JUNGHERRN 2013

**Weinbeschreibung**:
Dieser Weißburgunder präsentiert sich durch ein ausgeprägtes Bukett nach gelben Äpfeln und zarten exotischen Fruchtanklängen – nach Ananas und Trockenfrüchten. Am Gaumen zeigt er sich durch elegante Extraktsüße mit einem Hauch von Biskuit und saftiger Konsistenz. Seine Komplexität und sein Finessenreichtum in Kombination mit harmonischem Säurespiel zeichnen diesen opulenten Burgunder aus.

**Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:**
Aus seinen ursprünglichen Anbaugebieten in der Champagne und dem Burgund fand der Weißburgunder seinen Weg nach Österreich. Die Sorte bevorzugt besonders fruchtbare und tiefgründige Böden. Die von den Wiener Hausbergen umgebene Lage Jungherrn bietet dem Burgunder exakt diese – und damit optimale – Voraussetzungen.

**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 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.

## TERROIR

Herkunft:
Kahlenbergerdorf, Wien

Riede:
Ried Jungherrn

Bodenbeschaffenheit:
Kalksteinverwitterungsboden mit Löss-Tonerde-Auflage

Hangausrichtung:
Südost

Seehöhe:
190–260 Meter

## WEIN-DATEN

Alkoholgehalt:
13,5% vol.

Restzucker:
4,3 g/l

Säure:
6,6 g/l

Serviertemperatur:
9–10 °C

Trinkreife/Lagerpotenzial:
Jung wunderbar zugänglich, präsentiert sich aber auch als hervorragender Altwein.

Speisenempfehlung:
Geräucherter Fisch, gebratenes und gebackenes Kalbfleisch.

## VINIFIZIERUNG

Lese:
Oktober 2013

Maischestandzeit:
2 Stunden

Ausbau:
50% Edelstahltank, 50% großes Holzfass

Abfülldatum:
April 2014

Flaschengrößen:
0,75 l

Weingut Stift Klosterneuburg | 3400 Klosterneuburg | Stiftsplatz 1 | T: +43 (0) 2243/411-522 | www.stift-klosterneuburg.at