



STIFT
KLOSTER
NEUBURG

PINOT NOIR RESERVE 2012

Weinbeschreibung:

Auffallend frisches Rot mit funkelnden Reflexen sowie das weiche Aroma nach roten Johannisbeeren und Weichseln machen den Pinot Noir nicht nur zu einer Augenweide sondern auch zu einer Gaumenfreude. Beachtliche Fruchttiefe, kraftvoll und elegant zugleich, rote Beerenaromatik und seidiges Tannin.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Der Pinot Noir – auch als Blauer Burgunder bezeichnet – stammt aus der Region Burgund. Nachweisbar wurde die Sorte dort im 4. Jahrhundert ausgepflanzt, von den Römern kultiviert und im gesamten römischen Reich verbreitet. Die sanften, mikroklimatisch begünstigten und geschützten Lagen der Thermenregion bieten der anspruchsvollen Pinot Noir-Traube optimale Bedingungen.

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</p> <p>Bodenbeschaffenheit: Alluvialschotterboden mit Braunerde</p> <p>Seehöhe: 220 Meter</p>	<p>Alkoholgehalt: 14% vol.</p> <p>Restzucker: 3,6 g/l</p> <p>Säure: 5,4 g/l</p> <p>Serviertemperatur: 18 °C</p> <p>Trinkreife/Lagerpotenzial: Optimale Trinkreife Mitte 2014, Lagerpotenzial 5–7 Jahre.</p> <p>Speisenempfehlung: Lamm, Truthahn, Wildgeflügel, würziger Hartkäse und getrüffelte Pasta.</p>	<p>Lese: Oktober 2012</p> <p>Maischestandzeit: 3 Wochen</p> <p>Ausbau: 18 Monate im kleinen Holzfass</p> <p>Abfülldatum: September 2014</p>