



STIFT
KLOSTER
NEUBURG

CHARDONNAY 2014

Weinbeschreibung:

Dieser Chardonnay ist finessenreich und elegant. Sein helles Gelbgrün, die frische Apfelfrucht in der Nase und der feine Schmelz am Gaumen machen ihn zu einem rundum harmonischen Vertreter seiner Sorte.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Der Chardonnay gehört zur Familie der Burgunder-Rebsorten. Er stammt aus Frankreich und zählt zu den edelsten und besten Weißweinsorten der Welt. Das milde Kleinklima und die kalkhaltigen Böden im Wiener Kahlenbergedorf bieten den Chardonnay-Trauben optimale Reifebedingungen und bringen elegante und vielschichtige Weine 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	TERROIR	WEIN-DATEN	VINIFIZIERUNG
<p>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.</p>	<p>Herkunft: Nussberg u. Kahlenbergedorf, Wien</p> <p>Bodenbeschaffenheit: Kalksteinverwitterungsboden mit Löss-Tonerde-Auflage</p> <p>Hangausrichtung: Süd/Südost</p> <p>Seehöhe: 190-260 Meter</p>	<p>Alkoholgehalt: 12,5% vol.</p> <p>Restzucker: 2,8 g/l</p> <p>Säure: 6,9 g/l</p> <p>Serviertemperatur: 8-10 °C</p> <p>Trinkreife/Lagerpotenzial: Die Stiftsweine bereiten in ihrer Jugend das größte Trinkvergnügen.</p> <p>Speisempfehlung: Fisch, Spargelgerichte und klassische Wiener Küche.</p>	<p>Lese: Oktober 2014</p> <p>Ausbau: Edelstahltank</p> <p>Abfülldatum: Februar 2015</p>