



STIFT
KLOSTER
NEUBURG

ESCORIAL 2010

Weinbeschreibung:

Diese kräftig rubinrote Cuvée erinnert im Duft an reife Brombeeren und Heidelbeeren. Am Gaumen feine Vanillenoten, saftig und rund, gut eingebundene Tannine, zart schokoladige Anklänge und samtiges Finish. Der Escorial wird zum Teil im großen Holzfass und zum Teil im Barriquefass ausgebaut. Durch diese Ausbaumart entwickelt dieser Wein seinen weichen, samtigen Charakter.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Die Riede Stiftsbreite in der niederösterreichischen Thermenregion bietet optimale Voraussetzungen für St. Laurent, Cabernet Sauvignon und Merlot, jene drei Rebsorten, die im »Escorial« miteinander vermählt werden. Diese Sorten, deren Ursprung in Frankreich vermutet wird, reifen auf den warmen und fruchtbaren Böden der Tattendorfer Lagen des Stifts zu höchster Qualität.

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: Tattendorf, Thermenregion, Niederösterreich
Riede: Ried Stiftsbreite
Bodenbeschaffenheit: Alluvialschotterboden mit Braunerde
Seehöhe: 220 Meter

WEIN-DATEN
Alkoholgehalt: 13% vol.
Restzucker: 1,7 g/l
Säure: 5,5 g/l
Serviertemperatur: 16 °C
Trinkreife/Lagerpotenzial: Dieser Wein ist jung bereits wunderbar zugänglich, besitzt aber auch Lagerpotenzial für 5–8 Jahre.
Speisenempfehlung: Gut gewürztes, dunkles Fleisch, Hirsch, Wildschwein.

VINIFIZIERUNG
Lese: Oktober 2010
Maischestandzeit: 4 Wochen
Ausbau: 18 Monate im kleinen und großen Holzfass
Abfülldatum: September 2012
Flaschengrößen: 0,75 l