STIFT
KLOSTER
NEUBURG

PINOT NOIR RAFLERJOCH 2011

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. Sanfte Tannine und würzige Lebkuchen- und Nussaromen runden das Gesamtbild dieses Rotweines ab.

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 Hänge der Lage Raflerjoch 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

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 Raflerjoch

Bodenbeschaffenheit:
Kalksteinverwitterungsboden mit Löss-Tonerde-Auflage

Hangausrichtung:
Südost

Seehöhe:
260–280 Meter

WEIN-DATEN

Alkoholgehalt:
13% vol.

Restzucker:
3,6 g/l

Säure:
5,3 g/l

Serviertemperatur:
18 °C

Trinkreife/Lagerpotenzial:
Optimale Trinkreife Mitte 2013, Lagerpotenzial 5–7 Jahre.

Speisenempfehlung:
Lamm,Truthahn,Wildgeflügel, würziger Hartkäse und getrüffelte Pasta.

VINIFIZIERUNG

Lese:
Oktober 2011

Maischestandzeit:
3 Wochen

Ausbau:
16 Monate im großen Holzfass

Abfülldatum:
Februar 2013

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