



STIFT  
KLOSTER  
NEUBURG

## ST. LAURENT 2011

### Weinbeschreibung:

Tiefdunkles Rubingranat, in der Nase feine Anklänge vollreifer Weichseln und Kirschen, präsentiert sich am Gaumen sehr homogen, fruchtig und saftig. Trinkfreudig, offen und unkompliziert.

### Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Der aus Frankreich stammende und zur Familie der Burgundertrauben gehörige St. Laurent verlangt warme und trockene Lagen. Auf den alluvialen Kalkschotterböden der Lage „Stiftsbreite“ in Tattendorf, dem größten St. Laurent-Weingarten der Welt, findet die Rebsorte durch das Zusammenspiel von kräftiger Sonneneinstrahlung und idealer Bodenbeschaffenheit optimale Reifebedingungen vor.

### 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
Die mit dem Wappen des Stiftes Klosterneuburg gekennzeichneten <b>Stiftsweine</b> 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.	<b>Herkunft:</b> Tattendorf, Thermenregion, Niederösterreich  <b>Bodenbeschaffenheit:</b> Alluvialschotterboden mit Braunerde  <b>Seehöhe:</b> 220 Meter	<b>Alkoholgehalt:</b> 13% vol.  <b>Restzucker:</b> 2 g/l  <b>Säure:</b> 5,2 g/l  <b>Serviertemperatur:</b> 13–14 °C  <b>Trinkreife/Lagerpotenzial:</b> Die Stiftsweine bereiten in ihrer Jugend das größte Trinkvergnügen.  <b>Speisenempfehlung:</b> Reh-, Hirsch- und Pilzgerichte.	<b>Lese:</b> September bis Oktober 2011  <b>Maischestandzeit:</b> 2 Wochen  <b>Ausbau:</b> 8 Monate im großen Holzfass  <b>Abfülldatum:</b> Mai 2012