



STIFT  
KLOSTER  
NEUBURG

## ZWEIGELT 2012

### Weinbeschreibung:

Leuchtendes Rubingranat mit jugendlichen Reflexen, intensive Weichsel-Kirsch-Frucht, am Gaumen saftig und kraftvoll, mit eleganter Extraktsüße und einer dezenten Tanninstruktur.

### Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Die 1922 von Prof. Fritz Zweigelt an der Weinbauschule Klosterneuburg durch eine Kreuzung von Blaufränkisch und St. Laurent gezüchtete Rebsorte, ist heute die meistangepflanzte Rotweinsorte in Österreich. Auf den kargen Alluvialschotterböden Tattendorfs wird der Ertrag der Rebe auf natürliche Art gedrosselt, wodurch die Trauben hohe Reife und großen Extraktreichtum erlangen.

### 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> Niederösterreich  <b>Bodenbeschaffenheit:</b> Alluvialschotterboden mit Braunerde  <b>Seehöhe:</b> 220 Meter	<b>Alkoholgehalt:</b> 13,5% vol.  <b>Restzucker:</b> 2,2 g/l  <b>Säure:</b> 5 g/l  <b>Serviertemperatur:</b> 13–14°C  <b>Trinkreife/Lagerpotenzial:</b> Die Stiftsweine bereiten in ihrer Jugend das größte Trinkvergnügen.  <b>Speisenempfehlung:</b> Warme Nudelgerichte und gekochtes Rindfleisch.	<b>Lese:</b> Oktober 2012  <b>Maischestandzeit:</b> 2 Wochen  <b>Ausbau:</b> 8 Monate im großen Holzfass  <b>Abfülldatum:</b> April 2013