

WEINGUT STIFT KLOSTERNEUBURG



AUSSTICH
AUSGABE 2/2009

EDITORIAL



Sehr geehrte Weingenießer,

derzeit geschieht viel im Weingut Stift Klosterneuburg, das uns mit großer Freude erfüllt. Eine echte

Revolution ist unsere »Klimaneutral«-Zertifizierung, die erste in ganz Österreich für ein Weingut!

Auch unsere herausragenden Fruchtsäfte – übrigens in einer neuen, frischen Aufmachung – kommen nun klimaneutral in den Verkauf. Die ist uns ein sehr wichtiges Anliegen, lesen Sie, was sich bei uns durch diesen Schritt geändert hat.

Nichts geändert hat sich an unserer Weinqualität. Der Jahrgang 2009 zeigt sich in Fassproben bereits vielversprechend, renommierte Fachmagazine bewerten unsere St. Laurent-Weine mit Bestnoten.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und freue mich auf Ihren Besuch in Klosterneuburg!



Dr. Wolfgang Hamm
Leiter des Weingutes

KLIMANEUTRAL!

Das Weingut Stift Klosterneuburg erhält als erstes Weingut Österreichs die Zertifizierung »klimaneutral«.

Wie viel Kohlendioxid-Ausstoß trägt eine Flasche Wein mit sich und was kann man tun, um das zu minimieren? Der schonende Umgang mit der Schöpfung: Ein Satz, der sich oft und leicht sagt, in der Umsetzung aber dann oft zu folgenschweren Entscheidungen führt. Wir im Weingut haben unser Tun schon immer so angelegt, dass wir möglichst naturnah und klimaneutral wirtschaften. Nun haben wir uns einen externen, neutralen Prüfer – den Klimaschutz-Pionier »ClimatePartner Austria« – ins Haus geholt, um hier einen objektiven Blick auf das Wesentliche zu bekommen. Nach Monaten des Lernens und Umsetzens stehen wir nun vor einem prächtigen Ergebnis: Das Weingut Stift Klosterneuburg ist das erste Weingut Österreichs mit der Zertifizierung »Klimaneutral«!

»Wir reduzieren bei jeder unserer Flaschen Wein die CO₂-Last um etwa 1,75 kg CO₂. Das entspricht knapp einem Kubikmeter Gas!« erläutert Weingutsleiter Wolfgang Hamm die Bedeutung des Schritts. »Unser zentrales Anliegen war es, alle Möglichkeiten auszuschöpfen um die Emissionen unserer Treibhausgase zu minimieren. Wir haben zahlreiche Investitionen in die Energieeffizienz der Produktion getätigt, unsere Energieversorgung stammt aus erneuerbaren Ressourcen, ja selbst unsere Flugreisen in Exportmärkte haben wir auf ein Minimum reduziert. Das brachte eine

sehr beachtliche Einsparung gegenüber einem durchschnittlichen europäischen Weingut. Eine Null-Emission ist nicht möglich, den verbleibenden geringen Rest kompensieren wir durch Investitionen in ein Klimaschutzprojekt«, betont Hamm.

Unsere naturnahe Bewirtschaftungsform ergibt große CO₂-Einsparungen. So kombinieren wir wo immer möglich zwei Arbeitsschritte gleichzeitig bei einer Traktorfahrt wie zum Beispiel Laubschnitt und Bodenbearbeitung um so die Anzahl an Traktorfahrten im Weingarten zu reduzieren, was gleichzeitig dem Boden und dem CO₂-Ausstoß zu Gute kommt.

Dabei ergibt sich auch manch unkonven-

Federleicht: Der CO₂-Rucksack des Weingutes Stift Klosterneuburg





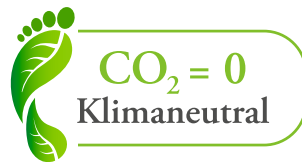
Hühner übernehmen die Bodenpflege in einem Weingarten. Sie lockern den Boden und kümmern sich um die Unkraut-Regulierung.

tionelle Lösung, wie beispielsweise die versuchsweise Haltung von Hühnern zwischen den Rebzeilen. Sie lockern den Boden und kümmern sich um die Unkraut-Regulierung.

Treibhausgase werden eingespart, wo immer es nur möglich ist. Die tiefen, doppelwandigen Keller des Stiftes benötigen keine Klimaanlage für die Lagerung des Weines. Das hauseigene Biomasse-Kraftwerk sorgt für die gesamte Wärmeenergie und liefert auch Ökostrom ans Netz. Zahlreiche Lichtschalter wurden durch Bewegungsmelder ersetzt, um unnötigen Stromverbrauch zu senken. Wo möglich, greifen wir auf regionale Lieferanten zurück, um die Transportwege gering zu halten. Demnächst werden auch die Traktoren auf Biodiesel umgestellt. Auch den Lebenszyklus der eingesetzten Produktionsmittel behalten wir im Auge. Hamm: »Der Schutz der Schöpfung beginnt im Kleinen. Nachhaltiges Wirtschaften heißt bei uns auch, nicht alles gleich wegzuschmeißen. Wir investieren beispielsweise bei unseren Betriebsmitteln in dauerhafte Qualität, die dann auch länger hält. Klimaschutz ist ein permanenter Prozess im Weingut.«

In der Fachwelt gibt es unterschiedliche Ansätze, um den »CO₂-Rucksack« eines Produktes zu berechnen. Wir wählten hier einen umfassenden Zugang. Jeder Schritt in der Wein-Werdung wurde erfasst, bewertet und bis zur

Übergabe des Produktes an den Kunden berechnet. Klimaschutz-Experte Dr. Klaus Reisinger von »ClimatePartner Austria« betont, dass »nur die vollständige Erfassung aller Emissionsquellen Basis für eine nachvollziehbare Berechnung des CO₂-Fußabdrucks ist. Die Zusammenarbeit mit dem Weingut war beispielhaft, man hat gespürt, dass der Klimaschutz allen Beteiligten ein ehrliches Anliegen



ist. Diese Zertifizierung ist sicherlich ein Vorzeigeprojekt und Referenz in punkto Genauigkeit der Analyse. Hoffentlich folgen bald weitere Zertifizierungen in der Weinbranche!«

Unsere Kunden und Freunde wissen es: Im Weingut Stift Klosterneuburg werden Weine gemacht, die zu den besten Österreichs zählen. Die CO₂-Neutralität ändert jedenfalls nichts an der ausgezeichneten Qualität unserer Weine! Die noch intensivere Auseinandersetzung mit unseren Produktionsschritten im Weingut im Hinblick auf unser Klima ermöglicht uns ein weitaus sensibleres Arbeiten im Einklang mit der Natur.

DER ROTWEINJAHRGANG 2007: PURES TRINKVERGNÜGEN

Christian Schmidt, Kellermeister:

»Zur winterlichen Küche passen diese gehaltvollen Rotweine mit Charakter besonders gut.«



ST. LAURENT AUSSTICH 2007

sowohl in der Farbe als auch in der Aromatik erinnert dieser St. Laurent an Herzkirschen, rote Ribisel und dunkle Beeren. Ein unverwechselbarer Vertreter dieser Rebsorte.



ST. LAURENT RESERVE 2007

wirkt bereits im Glas durch sein kräftiges Rubingranat mit schimmernden violetten Reflexen. In der Nase eleganter Waldbeer-Duft und feine Bourbonvanille. Am Gaumen saftig und rund.



CHORUS 2007

kräftige rubinrote Färbung und intensive Cassisnoten werden nur noch durch verführerischen Geschmack nach Dörrobst und einem Hauch von Schokolade übertroffen. Am Gaumen saftig und süß durch Vanille und feine Röstaromen.



EIN »AUSGEZEICHNETER« ST. LAURENT

»Weltklasse«, »... ein monumentaler Wein!«, »Super gelungen«, das sind nur einige der sensationellen Bewertungen, zu denen sich die Experten renommierter Weinfachmagazine anlässlich der Verkostung der St. Laurent-Spitzenweine des Weingutes Stift Klosterneuburg hinreißen lassen. Ob nun drei Sterne für den Top St. Laurent 2006 Große Reserve in der »Vinaria«, bzw. fünf Gläser für den selbigen im »wein.pur«-Magazin oder gar den Sieg beim weltweit größten Weinwettbewerb, der »Austrian Wine Challenge Vienna«



(awc) – die St. Laurent-Weine des Weingutes gehören zu den Besten des Landes und gewinnen Auszeichnung nach Auszeichnung. »Diese Fülle an Topbewertungen freut uns sehr. Wir haben das große Potenzial des St. Laurent schon lange erkannt und wissen es zu nutzen. Kaum ein anderes Weingut verfügt über so viel Erfahrung und Einfühlungsvermögen im Umgang mit dieser lange Zeit unterschätzten Rebsorte wie wir«, so Weingutsleiter Wolfgang Hamm.

NEUE EXPORTLEITERIN

Mag. Katrin Hofmann leitet seit Dezember das Exportgeschäft unseres Weingutes.



Die Betriebswirtin übernimmt die Agenden von Clemens Haydn, der seiner Frau in die Schweiz folgte. Nach Abschluss ihres Studiums der »Internationalen Betriebswirtschaft« mit Spezialisierung auf internationales Marketing und Management und zahlreichen Praktika, unter anderem bei der Außenhandelsstelle in New York, war Katrin Hofmann beim Weingut Pfaffl im Exportbereich tätig. Auch privat widmet sie ihre Zeit gerne dem Thema Wein und Genuss, ihre große Leidenschaft ist jedoch die Fotografie. Als fröhliche und kommunikative Persönlichkeit passt sie hervorragend in unser Team und auch unsere Geschäftspartner sind von ihrer Professionalität begeistert. Herzlich willkommen!

JAHRGANG 2009: Top Qualitäten, geringe Menge



Das Jahr begann mit relativ kühlem Wetter bei der Blüte, weswegen der Fruchtansatz überhaupt gering war. Die Ried Nussberg traf dann im Juli noch ein schwerer Hagel: Etwa 350 ha Weingärten waren betroffen, das Unwetter zerstörte die Weingärten teilweise bis zu

100 Prozent. Auch die Rieden des Stiftes Klosterneuburg waren betroffen. Während manche Teile schwere Schäden hatten, waren andere Gott sei Dank weniger betroffen. »Der Zeitpunkt des Schadens war gerade noch so »früh« im Reifeverlauf, dass wir einen Teil der Trauben schön bis zur Lese bringen konnten«, umschreibt Weingartenleiter Markus Schodl die Situation. Letztendlich wurde das umsichtige Arbeiten im Weingarten belohnt, wir konnten zwar heuer bedeutend weniger, aber dafür Top-Qualitäten lesen!

VERANSTALTUNGEN

WEINSCHNUPPERTAGE*

Sa. 20. 3. und Sa 8. 5. 2010
je 9-17 Uhr, Preis: € 135,-

WEIN-BASISSEMINAR*

19. bis 20.2. und 9. bis 10.4.2010
Fr 14-19.30, Sa 9-18.30 Uhr; Preis: € 220,-

SPEISE UND WEIN*

Fr. 23. 4. und Fr 18. 6. 2010
je 18.30-21.30 Uhr, Preis: € 75,-

VERNISSAGE STIFTETKUNST

Bilder von Mariana Neumeyer »Alexis«
18. 2. 2010, 19 Uhr Vinothek

ALTWEINVERKOSTUNG* mit

Vinotheksleiter Johann Fabian
Ein Streifzug durch 40 Jahre Weingeschichte des Stiftes, mit Weinen vom Jahrgang 1967 bis heute.
25. 2. 2010, 19-21.30 Uhr Vinothek € 55,-

ST. LAURENT VERTIKALE* mit

Diplom-Sommeliere Manuela Freitag
Die wichtigste Rebsorte im Stiftsweingut zu verkosten in spannender Chronologie ab dem Jahrgang 1970.
15. 4. 2010, 19-21.30 Uhr Vinothek € 55,-

PROWEIN DÜSSELDORF

21. bis 23.3. 2010

Nähere Informationen:
www.stift-klosterneuburg.at

* Beschränkte Platzzahl!

Zeitgerechte, verbindliche Anmeldung unter vinothek@stift-klosterneuburg.at oder 02243 411-548.

JAHRGANGSPRÄSENTATION
Saisonöffnung im Stift Klosterneuburg
2. 5. 2010

UNSERE SÄFTE – NEUES AUSSEHEN, NEUE SORTEN



Frisch und fruchtig!

Das Design der neu gestalteten Etiketten ist wie unsere beliebten Obstsäfte:

Allein beim Anblick der hellen, strahlenden Früchte läuft einem bereits das Wasser im Munde zusammen und man bekommt sofort Lust auf einen erfrischenden Schluck. Unser Sortiment an Obstsäften ist äußerst breit gefächert. Vom Traubensaft über sortenreine Apfelsäfte bis hin zu den geschmacklich besonders raffinierten Mischsäften enthält es alles, was das Herz begehrt. Einzigartig in Österreich ist etwa der naturtrübe Traubensaft vom St. Laurent, dessen vollreife Trauben händisch gelesen werden. Ohne

Konservierungsstoffe hergestellt, schmeckt er ungemein fruchtig und enthält eine



Reihe wertvoller Vitamine und Mineralstoffe.

Die Äpfel, die für die sortenreinen Säfte verwendet werden, reifen unter idealen Bedingungen in unseren Obst-

gärten, bevor wir sie ebenfalls besonders behutsam zu wertvollen naturtrüben Apfelsäften verarbeiten. Neben Traditionssorten wie Golden Delicious und Granny Smith pressen wir auch die hochwertigen Züchtungen Idared und Jonagold. Bald gibt es auch wieder die beliebten Mischsäfte, wie etwa die reizvolle Kombination Apfel-Birne oder auch die Variante Apfel-Karotte, die auf keinem gesundheitsbewussten Speiseplan fehlen sollten. Ob nun als Geschenk oder einfach zum selber Genießen, erhältlich sind die vielfältigen fruchtigen Tropfen im gut sortierten Handel und in der Stiftsvinothek.

HERZLICHE GRATULATION, FRAU MAGISTRA!



Unsere Marketingassistentin, Anita Wimmer, hat ihr Studium an der Fachhochschule für Marketing und Verkauf berufsbegleitend absolviert und darf jetzt stolz den Titel »Magistra FH« führen.

»Natürlich war es neben der Arbeit und dem Studium schwierig Zeit für Familie und Freunde zu finden, doch der Aufwand hat sich gelohnt. Ohne die tatkräftige Unterstützung und das Verständnis meiner Kolleginnen und Kollegen hätte ich diese Herausforderung nicht so

gut gemeistert. Dafür bedanke ich mich bei allen!«, freut sich die frischgebackene Absolventin. Ihr im Studium zusätzlich erworbenes Wissen bringt sie in Ihrer täglichen Arbeit im Weingut hervorragend ein.

Eigentümer und Herausgeber:
Stift Klosterneuburg, A-3400 Klosterneuburg, Stiftsplatz 1.
Konzept, Gestaltung und Texte: Weingut Stift Klosterneuburg, Dialogium – Agentur für Kommunikation. Layout: Peter Pesseg

Offenlegung nach § 25 Mediengesetz:
Medieninhaber (Verleger): Weingut Stift Klosterneuburg GmbH, A-3400 Klosterneuburg, Stiftsplatz 1. Unternehmensgegenstand ist der Betrieb des Weingutes des Stiftes Klosterneuburg, die Herstellung und der Vertrieb von Wein, Sekt, Obst- und Dessertwein. Geschäftsführung: Dr. Wolfgang Hamm. Das Unternehmen steht zu 100 % im Besitz des Stiftes Klosterneuburg. Blattlinie: Newsletter für Kunden