

# WEINGUT STIFT KLOSTERNEUBURG



## EDITORIAL



Sehr geehrte Weingenießler,

»Premiere«, das könnte das Motto unserer aktuellen Ausgabe sein: Premiere für unseren neuen Keller-

meister Markus Muschlin, den wir Ihnen hier erstmals vorstellen, und der auch gleich das erste Mal für die Vinifizierung der Weine des Jahrgangs 2011 verantwortlich ist. Ob er wohl Lampenfieber hat bei dieser Premiere? Aufgeregtes Treiben herrscht sicher vor und hinter den Kulissen der Wiener Volksoper, wenn in der laufenden Saison Premierenfieber herrscht. Sicher ist, dass nach der ersten Aufführung gefeiert wird und zwar mit einem Wein aus unserem Haus. Denn in diesem Jahr haben wir die Ehre, dass unsere Weine als exklusive Premierenweine gereicht werden und auch das Volkso-pern-Publikum in den Pausen in deren Genuss kommt. Keine Premiere, aber spitzenmäßig ist auch die diesjährige Bewertung unserer St. Laurent Reserve 2009.

Im aktuellen A la Carte Weinguide ist dieser Wein der höchstbewertete St. Laurent!

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Dr. Wolfgang Hamm, Weingutsleiter

## SEIN REICH IST DER KELLER

Eine fundierte önologische Ausbildung, beeindruckende Praktika bei namhaften Weingütern in Österreich und den wichtigsten Weinbauregionen der Welt wie internationale Erfahrung als Winemaker: Das sind die Eigenschaften, die Martin Muschlin in seinen neuen Job einbringt.

Und gleichzeitig beste Voraussetzungen, um als Kellermeister im Weingut Stift Klosterneuburg das Team zu verstärken und die Verantwortung für die Weinbereitung zu übernehmen. Er begann ganz untypisch in Eislaufschuhen seine erste Karriere, die ihn bis in die Oberliga führte. »Dennoch wusste ich schon früh, dass Eishockey nicht mein Beruf wird, deswegen habe ich mich bald umorientiert«, erzählt Martin Muschlin. Die frühe sportliche Erfahrung hat den Kärntner für seinen weiteren Lebensweg aber vor allem Eines gelehrt: Das Ziel nie aus den Augen zu verlieren. »Ich habe mein Interesse am Wein schon bald entdeckt, dadurch konnte ich auch schon früh meine Ausbildung dahingehend wählen«, so der 34-jährige. Eine ungewöhnliche Entscheidung, Muschlin kommt nicht aus einer Winzerfamilie. »Meine Eltern haben ein Normalverbraucher-Verständnis von Wein. Und in Kärnten ist der Weinbau bekanntlich nicht DER landwirtschaftliche Zweig.« Nach seiner Ausbildung an der Kremser Weinbauschule organisierte er sich selbst sein Pflichtpraktikum und arbeitete bei einer Ernte im Napa Valley in Kalifornien mit. Er knüpfte Kontakte, seine Leistungen sprachen für ihn,

und so bekam er die Chance, bei einer Ernte in Südafrika zu jobben. Seine Neugier auf Neues führte ihn schließlich für eine weitere Ernte 2003 nach Neuseeland.

### Geradeaus in den Keller

Nach diesen lehrreichen Praxisstationen entschloss sich der geprüfte Weinmanager dazu, sein Wissen noch weiter zu vertiefen. Also kam er zurück nach Österreich und studierte an der Universität für Bodenkultur Lebensmittel- und Biotechnologie. »Die in diesem Studium angebotene, ideale Verbin-



Weit gereist und jetzt angekommen:  
Martin Muschlin

«...dung von Qualitätssicherung und Wein war genau der richtige Weg für mich.» Seinen Abschluss erlangte er 2007 mit seiner Diplomarbeit bei Prof. Dr. Reinhard Eder vom Lehr- und Forschungszentrum Klosterneuburg über Rosé-Weine. Da der Weinstil Neuseelands einen bleibenden Eindruck bei ihm hinterlassen hatte, heuerte der nunmehrige Biotechnologe als Assistant Winemaker in Martinborough an. Seine Reise war damit aber noch nicht zu Ende: »Zwei Jahre später beschlossen meine Frau und ich nach Australien zu gehen.« Diesmal konnte er sein Knowhow bereits als Vintage Winemaker unter Beweis stellen. Mit diesem umfassenden Wissen kam er zur Freude der Familie wieder zurück nach Österreich. »Ich war auf der Suche nach einem Weingut, wo ich die Möglichkeit habe große Weine zu machen«, so Muschlin. Daher war es für ihn wie eine göttliche Fügung, dass sich zu dieser Zeit die neue Stelle als Kellermeister im Weingut Stift Klosterneuburg ergab. Martin Muschlin arbeitet in Klosterneuburg mit einem bewährten Team rund um den jungen Önologen Christian Schmidt. »Als Kellermeister braucht man ein erfahrenes und vor allem eingespieltes Team, so wie hier.«



**Unser Önologen-Team beim Naschen bzw. der Traubenqualitätskontrolle:**  
Christian Schmidt, Alexander Edl, Martin Muschlin, Bernd Karnaus

### Traditionell sehr gut

»Wir verfügen seit vielen Jahrzehnten, oft sogar seit Jahrhunderten über Lagen in Wien und Niederösterreich, die zu den besten des Landes zählen«, so Muschlin. »Natürlich ist es da unser Ziel, Jahr für Jahr Top-Weine präsentieren zu können.« Seine Arbeitsweise, wie er diese Top-Ergebnisse erreichen möchte, ist für ihn ganz klar: »Das Herausarbeiten einer speziellen Stilistik der Sorten und Lagen wird dabei im Mittelpunkt meiner Arbeit stehen.« Damit traf er bei Weingutsleiter Wolfgang Hamm voll ins Schwarze. »Wir haben beide eine sehr ähnliche Weinvision« so Muschlin. Ein großer Vorteil des Weingutes Stift Klosterneuburg ist für ihn aber auch zugleich die größte Herausforderung: Die Tradition. »In einer Reihe mit den großen Kellermeistern des Weingutes wie Rethaller, Toifl, Weninger oder Frischengruber zu stehen und die großen Weine, die sie geschaffen haben in unserem Altweinarchiv zu verkosten, nötigt mir gehörigen Respekt ab!«

### Der 2011er

Großes Potenzial bescheinigt der Kellermeister jedenfalls schon dem kommenden Jahrgang: »Wir können uns auf einen ausgezeichneten Jahrgang freuen«, meint Martin und macht sich wieder an die Arbeit in seinem Kellerreich.

### GENUSS FÜR ALLE FESTE

Christan Schmidt, Önologe

»Gehaltvolle Rotweine und edler Sekt, damit steht einer gelungenen Feier nichts im Wege!«



#### ST. LAURENT RESERVE 2009

Ein Top- St. Laurent, in kräftigem Rubinrot, in der Nase Waldbeerkonfit und feine Bourbonvanille, am Gaumen saftige Fülle, rund mit Anklängen von Weichseln und Powidl, tolle Länge.



ALA CARTE  
93  
PUNKTE

#### CHORUS 2009

Cabernet Sauvignon, vereint mit Cabernet, Franc, Merlot und St. Laurent. Rubingranatrote Färbung, intensive Waldbeernoten, Geschmack von Cassis und einem Hauch von Schokolade. Am Gaumen saftig und süße, fleischige Textur. Dunkelbeerige Nuancen, Vanille und feine Röstaromen. Ein vielprämiertes Wein mit großem Potenzial!



Falstaff  
92  
PUNKTE

#### MATHÄI BRUT 2009

Der »Dauersieger« im SALON Österreich Wein wird nach der traditionellen Champagner-Methode erzeugt und ist unser Premium-Sekt. In der Nase delikater Duft nach reifen Äpfeln und feinen Hefenoten, am Gaumen komplexe Fruchtaromatik und feine Cremigkeit. Ein Sekt mit großer Finesse!



SALON 11  
ÖSTERREICH WEIN

## VOLKSOPER WIEN: GENUSS VOM FEINSTEN

»Wiener Blut«, »Salome«, »Carmina Burana«, »Die spinnen, die Römer«, so lauten nur einige der Opern, Operetten und Musicals, die in der heurigen Saison ihre Premiere an der Wiener Volksoper feiern. Doch was wäre eine Premiere ohne die anschließende Premierenfeier und dabei wird mit Weinen aus dem Stift Klosterneuburg auf die gelungene Vorstellung angestoßen. Doch nicht nur die Künstler, auch das Publikum kommt abendlich im Pausenfoyer in den Genuss



unserer Weine! Weingutsleiter Hamm: »Mit der Verbindung von Tradition und Moderne passen unsere edlen Tropfen

optimal zu dem beliebten Opernhaus am Gürtel, das sowohl für Operettenklassiker, als auch für Neuinszenierungen modernster Opern und Musicals berühmt ist!« Von September bis Juni stehen in knapp 300 Aufführungen rund 35 verschiedene Produktionen auf dem Programm. Spannender Musikgenuss und edler Weingenuß: damit gibt es gleich zwei gute Gründe die Volksoper zu besuchen!

## SIEGER IM A LA CARTE WEINGUIDE

### St. Laurent Reserve!

Unser Paradewein hat wieder einmal zugeschlagen: Der aktuelle Weinguide von A LA CARTE ist soeben erschienen. Mit einer sensationellen Bewertung von 93 Punkten für unseren St. Laurent Reserve 2009. Kein anderer St. Laurent konnte mehr Punkte erreichen – wieder eine Bestätigung dafür, dass unser St. Laurent zu den besten Österreichs zählen!

## COX ORANGE: DER GANZ BESONDERE!

Neu in unserer Fruchtsaftpalette und unwiderstehlich aromatisch: wir freuen uns, Ihnen ab sofort unseren Cox Orange-Apfelsaft vorstellen zu können! Cox Orange ist eine alte Apfelsorte aus England und gilt unter Kennern als DIE Apfelsaft-Sorte schlechthin. Cox Orange ist, wie könnte es für ein Geschmackswunder anders sein, als Sorte sehr anspruchsvoll. Boden und Klima müssen ganz genau stimmen,



und intensiv gepflegt will Cox Orange auch sein. Die Bäume danken es leider nur mit wenig Menge, aber der Saft der reifen Äpfel ist schlichtweg ein Erlebnis. Wir ernten die vollreifen Früchte von Hand und pressen sie sanft, der unbehandelte Saft wird anschließend schonend erhitzt und sofort in 0,75l Flaschen abgefüllt. Nun wartet der intensiv-aromatische Apfelsaft darauf von Ihnen genossen zu werden!

## VERANSTALTUNGEN

### RARITÄTENVERKOSTUNG

»Große Jahrgänge und bewegte Zeiten«  
Altweinverkostung mit unserem Vinotheksleiter Johann Fabian.  
21.2.2012, 19-21.30 Uhr, Vinothek  
Preis: € 55,-

### WEINBASISSEMINAR

24. bis 25.2. und 11. bis 12.5.2012  
Fr 14-19.30, Sa 9-18.30 Uhr;  
Preis: € 220,-

### WEINSCHNUPPERTAG

Sa 14.4. und Sa 23.6.2012  
jeweils 9-17 Uhr; Preis: € 135,-

### SPEISE UND WEIN

Fr 13.4.2012  
18.30-21.30 Uhr; Preis € 75,-

### PROWEIN 2012, DÜSSELDORF

So 4.- Di 6.3.2012, Halle 7/B12

### JAHRGANGSPRÄSENTATION

**Familienfest im Stift Klosterneuburg**  
So 22.4. 2012

### VIEVINUM

Sa 2.- Mo 4.6.2012, Hofburg Wien

### VINOTHEK

Rathausplatz 24, 3400 Klosterneuburg  
Tel: 02243/411-548  
vinothek@stift-klosterneuburg.at  
Mo-Fr: von 9 bis 18 Uhr, Sa: 9 bis 17 Uhr,  
So: 12 bis 17 Uhr, an Feiertagen  
geschlossen! Gratis Kundenparkplatz.

[www.stift-klosterneuburg.at](http://www.stift-klosterneuburg.at)



# DER WEIN, DER APPETIT MACHT

Ein Wein-Klassiker, der nach einem Heilkraut benannt ist? Wermut! Schon Hildegard von Bingen und antike Ärzte priesen das Kraut als Heilmittel, und seine Wirkung ist bewiesen: Appetitanregend, gut für den Verdauungstrakt und zur Anregung der Leberfunktion.

Schon im Mittelalter versetzten Mönche ihren Wein mit Wermut und anderen Kräutern, wir halten diese Tradition noch immer aufrecht. Und immer stellen wir unseren Wermut nach einem bewährten, traditionellen Rezept her, das – wie könnte es anders sein – streng geheim ist. Ein klein bisschen dürfen wir aber den Schleier der Verschwiegenheit schon lüften!

Zimt, Nelken, Holunderblüten, Muskat, Melisse. Diese Aromen kann unsere Nase entdecken, wenn wir am Klosterneuburger Wermut riechen. Es sind insgesamt

allerdings an die 30 Kräuter, die einen kräftigen Grünen Veltliner bereichern, bis er als Wermut vom Stift Klosterneuburg in die eleganten Flaschen gefüllt wird. Wie bei allen unseren Produkten so legen wir auch beim Wermut Wert auf höchste Qualität und nutzen daher das schonendste und bestmögliche Verfahren zur Herstellung: Die Kräuter werden in ein feinmaschiges Tuch gefüllt und im Durchlaufverfahren extrahiert und dem Wein mit einem harmonischen Maß an Restsüße zugefügt. Das erfordert eine sehr große Kräutermenge, liefert aber das

geschmacklich beste Produkt.

Als »ein Abwehrmittel gegen Hexerei und dämonische Einflüsse und gut gegen Schlaflosigkeit« wie es die mittelalterliche Klosterheilkunde wusste, wird unser Wermut nicht (mehr) eingesetzt. Dennoch hat unser Wermut süß viele Freunde – als Aperitif oder Digestiv oder einfach zwischendurch. Am Gaumen mit angenehmer Süße, harmonisch rund und appetitanregend – ein wunderschöner, österreichischer Wermut eben!



## KELLERFÜHRUNG



### Besichtigen Sie eine der faszinierendsten Kelleranlagen Österreichs!

Diese stimmungsvolle Führung durch Österreichs ältestes Weingut beleuchtet die fast 900-jährige Geschichte der Weinproduktion des Stifts Klosterneuburg und führt hinab:

- » in das barocke, labyrinthartige Kellerensemble, das sich gestützt von meterdicken Ziegelmauern bis 36 Meter tief in die Erde erstreckt
- » und in die Produktionsstätte der berühmten Stiftsweine, wo jahrhundertealte Weinbautradition und moderne Kellertechnik erlebbar werden.

Kellerführungen finden täglich um 15 Uhr statt. Gerne organisieren wir für Sie, Ihre Freunde oder Ihre Firma eine individuelle Kellerführung, die in einer erlesenen Weinverkostung gipfelt. Zusätzlich können Sie auch unsere Vinothek für Ihre Veranstaltung mieten.

Anmeldungen unter:

vinothek@stift-klosterneuburg.at oder unter Tel.: +43 (0) 2243-411-548