

WEINGUT STIFT KLOSTERNEUBURG



EDITORIAL



Sehr geehrte Weingenießer,

Der Jahrgang 2010
war bereits in vielen

Medienberichten das große Thema. Vor allem die niedrigen Erträge beschäftigen Winzer, Händler und schlussendlich wohl auch Sie als Konsumenten. Über eines können wir uns jedenfalls nicht beklagen: die vergleichsweise geringe Ernte führt zu sehr guten Weinqualitäten. Was im Jahr 2010 so anders war und was das alles für 2011 im Weingut Stift Klosterneuburg speziell bedeutet, dürfen wir Ihnen in unserem Leitartikel näher bringen.

Vieles neu ist auch beim KLOSTERSEKT: Der Schaumweinklassiker aus unserem Haus sorgt mit einem neuen, eleganten Designeretikett nun auch für optisches Aufsehen. Seinem guten Geschmack tut das natürlich keinen Abbruch – überzeugen Sie sich selbst!

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

Dr. Wolfgang Hamm
Weingutsleiter

WENN KLEINES GANZ GROSS SEIN KANN

Kaum ein Weinjahrgang, der so oft besprochen wurde wie 2010. Ein „Happy End“-Jahrgang, der trotz großer Ertragseinbußen etwas ganz Besonderes, Österreichisches ist.

Gehören auch Sie vielleicht zu den zahlreichen Weinfreunden, die dem Jahrgang 2010 wegen seiner zahlreichen Weterkapriolen mit nicht so großer Erwartungshaltung entgegensahen? Wir können Sie guten Gewissens beruhigen und Ihnen Appetit aufs Verkosten machen! Die Weine des Jahrgangs 2010 haben sich prächtig entwickelt, sie zeigen eine wunderbare Aromenvielfalt und werden wohl auch noch in einigen Jahren von sich reden machen. Zumindest jene Weine, die dann noch nicht ausgetrunken sind! Denn der Wermutstropfen des letzten Jahres ist mit Sicherheit der sehr geringe Ertrag, der allen Winzern zu schaffen macht.

Nicht nur Negatives im Weingarten

2010 war sicher paradox, denn wieso soll ein so geringer Ertrag ein gutes Weinjahr ergeben? Lassen Sie uns einen erklärenden Blick in den Weingarten werfen: Bereits 2009 sorgte Hagel in unserer Region dafür, dass teilweise das Holz der Weinstöcke Schaden genommen hatte, was den Austrieb Anfang 2010 bereits beeinträchtigte. Bald sorgte ein - wirklich nicht alltäglicher - Tornado in und um Klosterneuburg herum für Aufregung. Die Bilder gingen

durch die Medien und der starke Wind hinterließ auch an den regennassen jungen Trieben seine Spuren - sie brachen teilweise ab. All das führte zu einem geringeren Traubenansatz. Normalerweise kommt es beim Geschein, so nennt der Winzer die unscheinbaren, grünen Blüten des Rebstockes, nach der Bestäubung zum Fruchtansatz und zum Entstehen einer Beere. Nicht alle Blüten werden zu Beeren,



Strahlende Fruchtintensität:
Der Weinjahrgang 2010

das ist normal. Dennoch passierte 2010 vor und nach der Blüte etwas, das den Ertrag deutlich nach unten regulierte, so Weingartenmanager Markus Schodl: „Wenn es kühl und feucht während der Blütezeit, Mitte bis Ende Juni ist, kommt es zu einem „Verrieseln“. Das bedeutet, dass nicht alle Blüten befruchtet werden und dadurch nicht aus jeder Blüte eine Beere entsteht. Dieses Verrieseln hängt nicht mit dem Fehlen von Bienen zusammen. Denn Weinstöcke sind, trotz feinem Blütenduft, großteils Selbstbestäuber.“ Rückblickend ist Schodl aber gar nicht so unglücklich über das Verrieseln der Weintrauben. „Die Trauben waren dadurch nicht kompakt, sondern lockerbeerig. Und das hatte im Sommer 2010 mit seinen vielen Regentagen wieder etwas Gutes!“

Nervenstärke zahlt sich aus

Und damit sind wir dann auch schon bei einem der Geheimnisse des guten kleinen Jahrgangs 2010: Bis in den Juli entwickelte sich alles prächtig, August und September waren nicht gewohnt heiß und auch sehr feucht. Die gefürchtete Pilz-Katastrophe blieb jedoch aus. Markus Schodl war täglich im Weingarten: „Pilze wie der echte und der falsche Mehltau greifen die Gesundheit

des Weinstockes an und haben es gerne feucht. Aber die lockeren Beeren konnten gut und schnell abtrocknen, und es war auch nicht sehr warm - das mag ein Pilz auch nicht. Wir sind gut über den Spätsommer gekommen. Der Oktober war dafür dann eine reine Nervensache!“

Woche für Woche stiegen die Extraktwerte in den Beeren, die die Reife ausmachen, aber auch die Gefahr, aufgrund von zu viel Feuchtigkeit durch Regen einen Großteil des Ertrages doch noch zu verlieren. „Wie so oft haben sich dann starke Neven bewährt, und wir haben wirklich sehr schönes Traubenmaterial eingefahren. Wir verarbeiten ja im neuen Keller mehr oder weniger Traube für Traube einzeln, und es hat sich ausgezahlt“, blickt Weingutsleiter Wolfgang Hamm auf ein sehr ungewöhnliches Jahr zurück. Der Weinjahrgang 2010 bescherte uns die geringste Menge seit 25 Jahren, aber dafür sehr gute Weine, vor allem bei den aromatischen Rebsorten. 2010 brachte Weine hervor, die sehr österreichisch sind. Weine mit ausgeprägtem Sortencharakter, animierend, angenehm schlank und fruchtig! Überzeugen Sie sich selbst von diesem kleinen, feinen, aber außergewöhnlichen Jahrgang!



Weingartenidylle Kahlenbergdorf: Trotz eines herausfordernden Weinjahres konnten wir sehr schönes Traubenmaterial ernten.

TOP-WEISSWEINE: VOLLMUNDIGE HARMONIE

Christian Schmidt, Kellermeister:

»Die Lagenweine 2010 punkten durch Finesse und intensive Aromatik.«



GRÜNER VELTLINER HENGSBERG 2010:

Sehr konzentriert und intensiv. Apfel und Birnenaromen dominieren, unterlegt von äußerst würzigen Geschmacksnoten, die dem Wein zusätzlich Komplexität verleihen. Darf auch 1-2 Jahre gelagert werden.



RIESLING FRANZHAUSER 2010

Ein eleganter Riesling, mit feinem Duft nach Pfirsich und weißen Johannisbeeren. Die natürliche Mineralität der Lage verbunden mit seiner lebendigen Säure verleihen dem Wein seine feingliedrige Struktur.



WEISSBURGUNDER JUNGHERRN 2010

Reifer Apfel- und zarter Blütenduft in der Nase, am Gaumen extraktreich mit opulentem Körper, jugendliche Hefenoten, langer cremiger Abgang.



CHORUS 2006 GEWINNT 1. PLATZ BEI VINARIA JAHRGANGSVERKOSTUNG

Bunt gemischt war das Degustationspanel, das am Abend des 11. März insgesamt 34 rote Top-Cuvees des Jahrganges 2006 für die Fachzeitschrift „Vinaria“ verkostete. 24 Journalisten, Sommeliers und Weinfreunde bewerteten nach dem 20-Punkte-System. Dabei reihten die Verkoster von Vinaria unseren CHORUS 2006 auf den ersten Platz und bewerteten ihn mit 19 Punkten. Unser Top-Cuvée CHORUS stammt aus Tattendorf, wo unsere besten Rotweinlagen liegen. Er

besteht zum Großteil aus Cabernet Sauvignon, vereint mit Cabernet Franc, Merlot und St. Laurent. Durch die französische Stilistik besitzt er großes Potenzial und sollte nicht zu jung getrunken werden. Vinaria Verkostungsnotiz: „Ausgereiftes Bukett nach Brombeeren und Herzkirschen, vielfältig und subtil zugleich; Power ohne Ende dann am Gaumen, äußerst saftig, elegant und druckvoll, bietet viele Details und weitere Perspektiven, reife Tannine und große Ausdauer.“

„BIRNEN-GOLD“ FÜR UNSERE APFELSÄFTE

Drei Mal Gold - für die Sorten Idared, Golden Delicious und Apfel-Karotte - das ist unser Medaillenspiegel bei der „Goldenen Birne“. So heißt die wichtigste österreichische Prämierung für Moste und Fruchtsäfte, bei der eine unabhängige Fachjury jedes Jahr die besten Moste und Fruchtsäfte auszeichnet. In unserem Obstgarten reifen unsere Äpfel im sonnenreichen Klima des Donautals zu einzigartiger Geschmacksintensität heran. Unverfälscht und natürlich, wie wenn man in einen frischen Apfel hinein beißt, dieses unvergleichliche Geschmackserlebnis bieten unsere Säfte. Die sortenreinen, naturtrüben Apfel- und

Traubensäfte sowie die köstlichen Mischsäfte enthalten eine Fülle an natürlichen Vitaminen und Mineralstoffen und sind echte Energy-Drinks aus der Natur.



CHINA ENTDECKT WEIN AUS KLOSTERNEUBURG



Verkaufsleiter Heinrich Hausnost und Importeur Mr. Cheng

Ganzen zehn Prozent des österreichischen Weinexportes nach China entspricht unsere aktuelle Lieferung in das Reich der Mitte. „Besonders der Grüne Veltliner und der St. Laurent haben es meinen Landsleuten angetan“, freut sich unser Importeur Mr. Cheng über den Erfolg der Klosterneuburger Weine in seiner Heimat.

VERANSTALTUNGEN

WEINGARTENWANDERUNG

So. 05.06.2011, Treffpunkt: 14:30 Uhr
Kirche im Kahlenbergerdorf
Preis: € 18,-

*Um Voranmeldung in unserer
Vinothek wird gebeten!*

WEIN.KULTUR.MEILE

So. 4.09.2011, Stiftsgelände

KLOSTERNEUBURGER HÖFEFEST

Sa. 10.09.2011, Orangerie

SPEISE & WEIN:

Fr. 14.10.2011, 18.30-21.30 Uhr
Preis: € 75,-

JUNGWEINTAUFE UND STIFTETKUNST

Do. 20.10.2011, Vinothek, 19 Uhr

WEIN-BASISSEMINAR:

21.-22.10.2011 Fr. 14-19.30 Uhr,
Sa. 9-18 Uhr
Preis: € 220,-

WEINSCHNUPPERTAG:

Sa. 05.11.2011, 9-17 Uhr, Preis: € 135,-

LEOPOLDI

11.-15.11.2011, Klosterneuburg
Rathausplatz und Stiftsgelände

Mehr Infos:

www.stift-klosterneuburg.at

VINOTHEK

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



SEKT-KLASSIKER IN NEUEM KLEID

Der KLOSTERSEKT überzeugt mit seinem Geschmack und neuem optischen Auftritt



Der KLOSTERSEKT hat sich über die Jahrzehnte zu einem österreichischen Sekt-Klassiker entwickelt. Seit Mai 2011 hat er ein neues Aussehen, das mindestens so elegant ist wie sein Geschmack. Das neue, elegante Designetikett unterstreicht nun noch mehr seine tolle Qualität.

Der KLOSTERSEKT des Weinguts Stift Klosterneuburg verdankt seine Lebendigkeit zum einen der klösterlichen Tradition der Schaumweine, zum anderen den Veltliner- und Welschriesling-Trauben aus der Sektregion Österreichs, der Gegend um Poysdorf. Sie sind das Geheimnis seiner frischen Frucht und würzigen Eleganz.

Ganze neun Monate liegt der Sekt auf seiner Hefe bevor er endverkostet, cuvettiert und als KLOSTERSEKT in die Welt hinaus geht. Sektgenießer schätzen den KLOSTERSEKT aufgrund seiner besonders „weinig“ Stilistik und seiner frischen Aromatik. Seit knapp 40 Jahren gibt es ihn nun, den Archetyp der österreichischen Sektlandschaft. Im vergangenen Jahr erhielt er eine jugendlich beschwingte Schwester; den KLOSTERSEKT Rosé, ein charmant-fruchtiger Zweigelt Rosé-Sekt. Der KLOSTERSEKT hat sich schon längst auch außerhalb der österreichischen Grenzen einen Namen gemacht. Im Sektland Deutschland, aber auch in der Schweiz, in Schweden, den USA und

in Großbritannien steigt die Anzahl der Stifts-Sektliebhaber beständig. In Großbritannien erhielt der KLOSTERSEKT sogar bei den World Wine Awards des renommierten Weinmagazins DECANTER soeben das Prädikat „Com-mended“. Der neue optische Auftritt, der Ihnen sicher ins Auge fällt, bietet jedenfalls eine gute Gelegenheit, den KLOSTERSEKT (wieder) zu entdecken!



SCHATZKAMMER IM STIFT KLOSTERNEUBURG

Der Österreichische Erzherzogshut und weitere Kunstschätze von Weltrang erstmalig öffentlich zugänglich.

Seit 1. Mai 2011 werden erstmals kostbarste Objekte aus dem Besitz des Stiftes ständig zu sehen sein. Gezeigt werden Hauptwerke der mittelalterlichen Goldschmiedekunst und eine Auswahl aus dem reichen Textilienbestand des Stiftes. Darunter etliche Stücke, die mit der Person des Stiftsgründers und Landespatrons Leopold III. in Verbindung gebracht werden. Das elfenbeinerne »Schreibzeug des Hl. Leopold«, Stoffreste des sogenannten »Markgrafenornats« aus dem 13. Jahrhundert, das barocke Leopoldiornat und die berühmte Schleiermonstranz aus dem Jahr 1714. Den Höhepunkt bildet der Österreichische Erzherzogshut – Die Landeskronen Österreichs.

