

WEINGUT STIFT KLOSTERNEUBURG



AUSSTICH
AUSGABE 1/2019

EDITORIAL



Sehr geehrte
WeingenießerInnen,

Letztens haben wir hier voll Stolz den neuen Jahrgang unseres Jubiläumsweins „VELUM“ angekündigt – in dieser Ausgabe können wir Ihnen schon von seinem A la Carte Grand Cru Siegbereichen. Auch sonst gibt es viele positive Entwicklungen bei uns am Weingut, von prämierten Obstsäften, bis zu unserem spannenden orange wine Projekt können wir Ihnen erzählen.

Unsere Weine entstehen an außergewöhnlichen Orten, hinter dicken Mauern, wo auch schon wertvolle Kunstschätze gelagert wurden. Auch heute lagern hier große Schätze, die wir Ihnen gerne bei unserer Jahrgangspräsentation und Tag der offenen Kellertür, am 27. April, präsentieren werden!

Ich wünsche Ihnen viel Spaß
beim Lesen!



Ihr Dr. Wolfgang Hamm,
Weingutsleiter Stift Klosterneuburg

GROSSE WEINE UND GROSSE GESCHICHTE

Die Weine des Stiftes Klosterneuburg entstehen und reifen in einer ehemaligen Kirche und in Kelleranlagen, die zu den beeindruckendsten Österreichs gehören.

Nach der Lese der Weintrauben, in den Rieden des Stiftes Klosterneuburg, beginnt ihre behutsame Verarbeitung durch erfahrene Hände in Presshaus und Keller, um jene Weine entstehen zu lassen, die zu den besten ihrer Kategorie gehören. Ihre Entstehung beginnt in einem ehemaligen Kirchenbau, wo sich das Presshaus des Weingutes Stift Klosterneuburg befindet. Schonendste Verarbeitung auch kleinster Chargen, energiesparende Abläufe und ein Maximum an Flexibilität sind die Leitlinien, welchen die Technik in den historischen Hallen folgt.

Weinpressen in Kirchenmauern

Das Presshaus befindet sich im Gewölbe der ehemaligen Chorfrauenkirche, die schon seit 1722 für die Weinbereitung genutzt wird. Die gesamte Bausubstanz des Gebäudes, die zum Teil aus dem Spätmittelalter stammt, ist an die Erfordernisse modernster Weinbereitung angepasst. Das handgelesene Traubenmaterial aus den Rieden des Stiftes wird, ganz ohne Pumpen, zur sanften Pressung gebracht – zuvor gibt es eine genaue Sortiermöglichkeit. „Die Technik macht es möglich, dass bei uns nur vollreife und gesunde Beeren in die Presse gelangen“, erklärt Weingutsleiter Wolfgang Hamm.

»





Vergoren im Holz der stiftseigenen Wälder

Vom Presshaus geht die Reise des Rebensaftes schonend, dem natürlichen Gefälle folgend, weiter in den Gärkeller. Hier stehen Holzfässer, in denen die Top-Rotweine des Stiftes, allen voran der St. Laurent, in Eichenfässern, aus Holz der stiftseigenen Wälder, vergären. Kellermeister Günter Gottfried verfolgt das Ziel, bei den Weinen den Sorten-, Jahrgangs- und vor allem den

Lagencharakter möglichst zu erhalten. Gottfried ist ein sehr erfahrener Meister in der Weinbereitung und lässt nichts unversucht, um den Weinen aus sich selbst heraus zu geschmacklicher Größe zu verhelfen. Sie danken es mit Vielschichtigkeit und werden zu einzigartigen Weinpersönlichkeiten.

Meterdicke Gemäuer

Im sich dem Gärkeller anschließenden Kuppelsaal, wo bei Führungen auf die aufregende Baugeschichte des Stiftes eingegangen wird, steht eine beeindruckende Sammlung historischer Holzfässer. Mit ihren geschnitzten Fronten erzählen sie von großen Ereignissen der jüngeren Geschichte, wobei die Gemäuer des Kellers gut 300 Jahre alt sind und aus der Barockzeit stammen. Die Gewölbe erstrecken sich über vier Etagen bis in eine Tiefe von 36 Metern unter dem Stiftsplatz. Die Ausmaße sind selbst für heutige Begriffe gigantisch. Die Außenmauer beträgt gut 5,5 Meter, nach einer 50 cm breiten Hinterlüftung steht eine weitere, 2,5 Meter massive Mauer.



Mit dem LKW durch den Keller

Jede Kellerführung quert auch die sogenannte Kellerstraße, auf der sogar kleine Lastwagen Platz haben. Sie führt vom Kaiserhof des Stifts durch alle Stockwerke des Kellers hindurch und hat ihren Ausgang in der Pater-Abel Straße. Über sie kommt man zum umfassenden Weinarchiv des Stiftes, das von mächtigen, schmiedeeisernen Gittern geschützt wird. Die ältesten Weine, die hier lagern, sind aus dem Jahre 1955, denn die Besatzungstruppen hatten damals alle Weine des Stiftes für sich reklamiert und ausgetrunken. Ein Teil dieser Raritäten aus den letzten rund 60 Jahren ist übrigens in der Vinothek des Stiftes erhältlich!



Schätze und Verkostungen

Der wohl größte Schatz im Stiftskeller befindet sich im Barrique-Keller, der im tiefsten Stockwerk der gewaltigen Barockanlage, bei konstant 13 °C, lagert – die großen Rotweine des Stiftes. Mindestens 18 Monate brauchen sie, um ihre finale Größe entfalten zu können, werden danach sorgfältig gefüllt, etikettiert und kommen letztendlich wieder dorthin, wo ihre Reise begann – über den Stiftsplatz zur Vinothek, wo man alle

Weine des Stiftes verkosten und selbstverständlich auch kaufen kann. Feinschmecker kommen hier voll auf ihre Kosten. Neben unseren vielfach prämierten Weinen gibt es eine feine Auswahl an gesunden Obstsäften, süßem Honig, Marmeladen, Schokolade, Ölen und mehr. Zudem bieten wir rund um's Jahr viele Veranstaltungen an – von Themenverkostungen bis hin zu Kursen der Weinakademie Österreich.



UNSERE EMPFEHLUNG

Günther Gottfried, Kellermeister

Für diesen Sommer empfehle ich Ihnen drei besonders duftige Sortenvertreter, so duftig dass man sie blind erkennt!

SAUVIGNON BLANC 2018

Klassischer, intensiver Duft nach reifen Stachelbeeren und feinen Holundernoten. Am Gaumen feinfruchtig, mit einem anregenden, balancierten Säuregerüst und feiner aromatischer Frische – ein Frühsommertraum.



RIESLING KLASSIK 2018

Ein Klassiker aus Klosterneuburger Rieden, er präsentiert sich klar strukturiert, mit frischem Weingartenpfirsichduft und einem Hauch zarter Marille – ein Riesling wie er im Buche steht.



GEWÜRZTRAMINER 2018

In der Nase sehr elegant-aromatisch mit intensivem Duft, wie man es sich von einem Gewürztraminer erwartet, blumige Duftnoten. Am Gaumen finessenreich, mit stoffiger Süße – ein schöner Vertreter dieser Rebsorte.



SECHSFACHES FRUCHTSAFT-GOLD FÜR DAS STIFT KLOSTERNEUBURG

Jedes Jahr werden anlässlich der landwirtschaftlichen Messen in Wieselburg, die besten Produkte verkostet und ausgezeichnet. Gleich sechs Landessieger-Titel haben wir mit unseren Fruchtsäften im Rahmen des Wettbewerbs „Goldene Birne 2019“ geholt. Die Prämierung zählt zu den größten und bedeutendsten Bewertungen für hochwertige Säfte in Europa!



VELUM: A LA CARTE GRAND CRU SIEGER

Einer der ganz großen, besonders individuellen Weine vom Weingut Stift Klosterneuburg ist ohne Zweifel unser VELUM, den wir erstmals anlässlich unseres 900-Jahr Jubiläums abgefüllt haben. Dieser Wein ist nun aus dem Jahrgang 2015 wieder erhältlich, und prompt wurde er A la Carte Grand Cru Sieger mit unglaublichen 94 Punkten. Auch der VELUM 2015 ist eine streng limitierte Edition, und ebenso wie bei seinem Vorgänger, haben wir die Flasche in einem aufwändigen Verfahren direkt mit Gold bedruckt. Wir empfehlen ein schnelles Zugreifen!



20 JAHRE VINOtheKS - JUBILÄUMS-FÜLLUNG

Der Chardonnay Altweingarten 2017, aus dem Weingut Stift Klosterneuburg, wurde anlässlich des 20-Jahr-Jubiläums der Vinothek gefüllt. Er wurde 15 Monate im 500-Liter-Holzfaß ausgebaut und ist ein ebenso vollmundiger, wie eleganter Sortenvertreter, mit hohem Lagerpotenzial – dieser spezielle Wein ist ausschließlich in unserer Vinothek erhältlich!



UVAE SOLAE 2018

Bei uvae solae ist der Name Programm: Einfach Trauben. Unser orange wine Projekt haben wir 2016 gestartet – aus dem Weinjahrgang 2018 ist ein Gewürztraminer entstanden. Die ungerebelten Trauben wurden mit bloßen Füßen gestampft, die alkoholische Gärung unserer uvae solae fand durch wilde Hefen auf der Maische statt. Danach kam der Wein in ein Barriquefass und wird Ende April unfiltriert in 0,5 Liter Steigutflaschen gefüllt. Ein elementares Geschmackserlebnis!



VERANSTALTUNGEN

JAHRGANGSPRÄSENTATION UND TAG DER OFFENEN KELLERTÜR *

Samstag, 27. April 2019
Vinothek, 9:00–17:00 Uhr

SPEISE & WEIN – HARMONIE & VIELFALT *

Freitag, 3. Mai 2019
Vinothek, 18:30–21:30 Uhr
Preis: € 75,-/Person

WEINGARTENWANDERUNG *

Sonntag, 19. Mai u.
Sonntag, 16. Juni 2019
Treffpunkt: 14:30 Uhr,
Kirche Kahlenbergerdorf,
Preis: € 21,-/Person

WEIN BASISSEMINAR *

Freitag, 24. und
Samstag, 25. Mai 2019
Fr. 14:00–19:30,
Sa. 9:00–18:30 Uhr
Vinothek,
Preis: € 230,-/Person

WEINGARTENDINNER *

Donnerstag, 4. Juli 2019
Infos siehe Rückseite

HARTWA TASTING DAYS

Dienstag, 10. und
Mittwoch, 11. September 2019
Helsinki, Finnland

www.stift-klosterneuburg.at/weingut

VERTIKALE

WEISSBURGUNDER JUNGHERRN & PINOT NOIR RAFLERJOCH *

mit Kellermeister Günther Gottfried
Donnerstag, 17. Oktober 2019
19:00 Uhr, Vinothek
Preis: € 35,- inkl. Fingerfood

LEOPOLDI-WEINKOST

Donnerstag, 14. bis
Sonntag, 17. November 2019
Klosterneuburg Rathausplatz
und Stiftsgelände

„GENUSS & WEIN“ IM ADVENT

Freitag, 6. Dezember 2019
Vinothek, 9:00–20:00 Uhr

* um Anmeldung wird gebeten: T: +43/2243/411-548 | E-Mail: vinothek@stift-klosterneuburg.at

JAHRGANGSPRÄSENTATION

Sa., 27. April 2019, 9 bis 20 Uhr

TAG DER OFFENEN KELLERTÜR

Wir
freuen uns
auf Ihren
Besuch!

Wir freuen uns, Sie zur Erstpräsentation unserer Weine des neuen Jahrgangs einzuladen! Verkosten Sie das gesamte aktuelle Sortiment inkl. unserer sortenreinen, naturtrüben Fruchtsäfte sowie unsere Spezialitäten.

- „Wein unter der Platane“ | Outdoor-Bar mit Sitzgelegenheiten
- „Uvae Solae - Traminer 2018“ | unser Orange Wine in der Verkostung
- „Blind Tasting Challenge“ | Erkennen Sie die richtige Rebsorte und gewinnen Sie eine Magnum Flasche St. Laurent Ausstich
- Führung durch unsere barocke Kellieranlage um 13:30 Uhr*
- Live-Musik
- Knuspriges St. Laurent Bratl

Eintritt: EUR 10,- pro Person (Inkludiert entweder 10 Kostproben, die Teilnahme an der Kellerführung um 13:30 Uhr oder einen Warengutschein im gleichen Wert.)

Wann: Samstag, 27. April 2019 | 9 bis 20 Uhr

Wo: Vinothek Stift Klosterneuburg | Rathausplatz 24, 3400 Klosterneuburg

* Um Anmeldung wird gebeten
unter Tel: 02243/411-610 oder
vinothek@stift-klosterneuburg.at



WEINGARTENDINNER



Menü

Knusprige Erdäpfelscheibe mit
Wasabi-Frischkäse, Wildkräutersalat
und geräuchertem Saibling

Gemüsekaltschale
mit Sommerkräutern

Geräucherte Entenbrust
auf Belugalinsensalat
mit Stangensellerie

Geschmorte Kalbsbackerl
dazu Erdäpfel Trüffelcreme
und junge Karotten

Trilogie von kleinen Cremetörtchen
mit frischen Beeren

An einem der wahrscheinlich schönsten Platzerln der Welt, am Wiener Nussberg, deckt das Weingut Stift Klosterneuburg einige wenige, ganz exklusive Tische für unser Weingartendinner mit traumhaften Blick über Wien und die Donau und bietet ein ganz außergewöhnliches Erlebnis.

Genießen Sie unsere Weine und ein köstliches Menü am längsten Tag des Jahres, genau zur Sonnenwende!

Termin: Donnerstag, 4. Juli 2019
(Ersatztermin bei Schlechtwetter: Donnerstag, 11. Juli 2019)

**Treffpunkt: 18:30 Uhr | Wiener Nussberg –
Ecke Kahlenbergerstraße/Eichelhofweg**

Preis: € 99,-/Person inkl. aller Getränke und Kaffee
Reservierung unter: office@vom-feinsten.at
oder telefonisch unter 02243/25 701