STIFT
KLOSTER
NEUBURG

WEINGUT
STIFT KLOSTERNEUBURG

DIE VIELFALT DES GENIESSENS

Liebe Weingenießer,

seit unserer Gründung im Jahr 1114 hat sich im Weingut Stift Klosterneuburg vieles verändert, das Wesentliche jedoch ist gleich geblieben:

- Unsere Arbeit im Einklang mit der Natur
- Unser respektvoller Umgang mit Mensch und Umwelt
- Unsere Offenheit für neue Ideen und
- Unser Streben einzigartige Weine zu schaffen!

Beste Weingartenlagen in vier verschiedenen Weinbauorten, eine der faszinierendsten Kelleranlagen Österreichs, eine ungebrochene Weinbautradition seit 900 Jahren und kompromissloses Qualitätsstreben sind unser Fundament.

Ich lade Sie ein: Entdecken Sie die Welt unserer Weine, Sekte sowie unserer naturtrüben, sortenreinen Apfel- und Traubensäfte!

Ich wünsche Ihnen dabei viel Vergnügen!

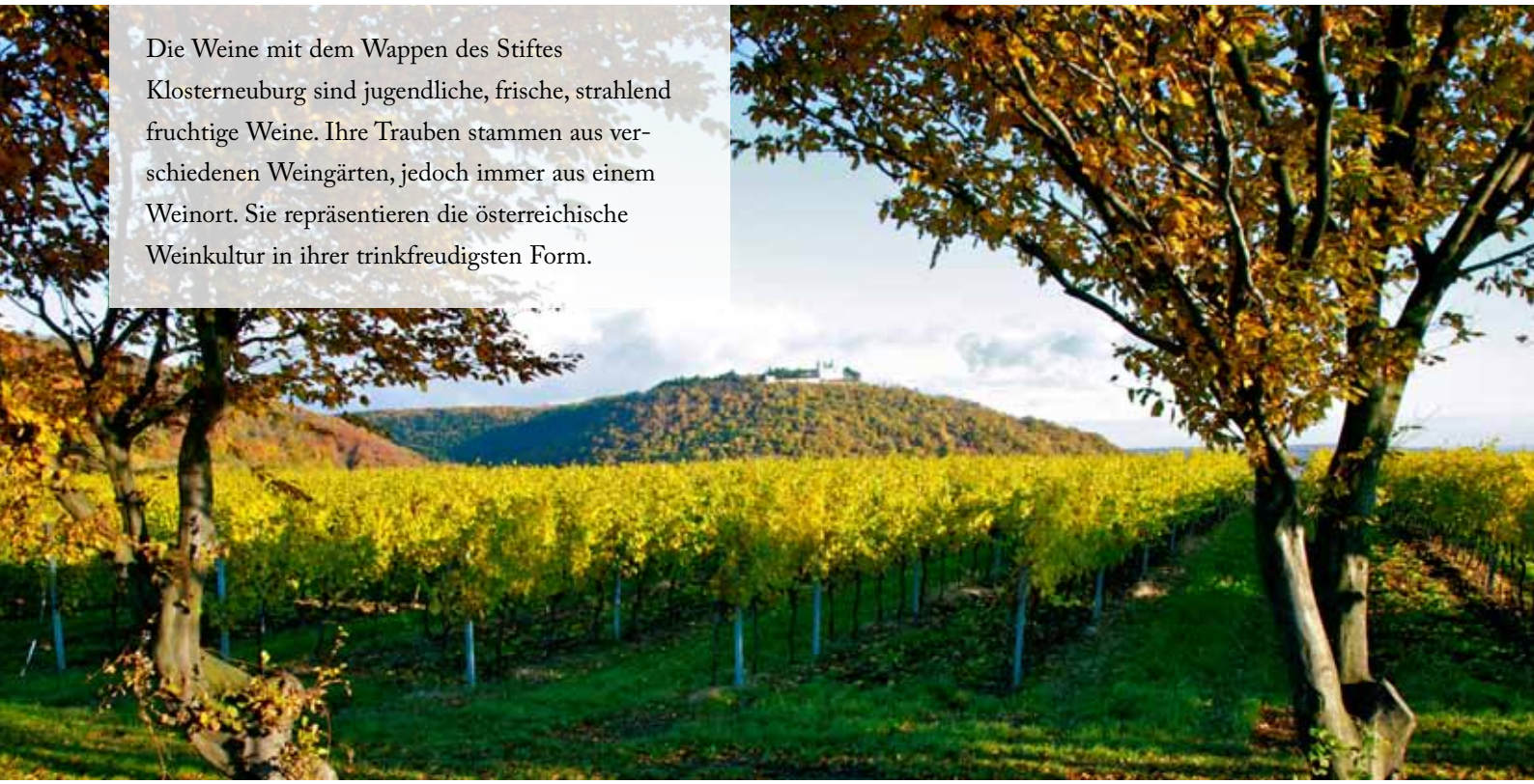
Dr. Wolfgang Hamm
Weingutsleiter

$CO_2 = 0$
Klimaneutral

Jahrhundertelange Erfahrung, behutsame Weingartenpflege im Einklang mit der Natur und Offenheit für neue Ideen lassen Jahr für Jahr Spitzenweine entstehen. Das Weingut Stift Klosterneuburg zählt in vielen Bereichen zu den Pionieren im österreichischen Weinbau, so auch im Bereich Nachhaltigkeit und Klimaschutz: seit 2009 sind wir das erste klimaneutrale Weingut Österreichs. Energiegewinnung aus Biomasse, schonender Umgang mit den natürlichen Ressourcen und das Arbeiten in möglichst geschlossenen Kreisläufen bilden die Basis dafür, dass bei der Herstellung unserer Weine unser Klima in keiner Weise beeinträchtigt wird.

Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Weinbau und ist damit das älteste Weingut Österreichs und eines der ältesten der Welt. Mit einer Rebfläche von 108 Hektar zählt es zu den größten und renommiertesten Weingütern des Landes. Die Weingärten befinden sich in den besten Lagen von Klosterneuburg, Wien, Gumpoldskirchen und Tattendorf. In der Tattendorfer Riede „Stiftsbreite“ gedeihen die berühmten Rotweine des Stiftes, allen voran der St. Laurent, der hier auf einer Fläche von 40 Hektar wächst. Damit ist die Stiftsbreite der größte St. Laurent Weingarten der Welt.

STIFTSWEINE
KLASSIKER AUS ÖSTERREICH



Die Weine mit dem Wappen des Stiftes Klosterneuburg sind jugendliche, frische, strahlend fruchtige Weine. Ihre Trauben stammen aus verschiedenen Weingärten, jedoch immer aus einem Weinort. Sie repräsentieren die österreichische Weinkultur in ihrer trinkfreudigsten Form.

FRUCHTBETONTE WEISSWEINE

Wiener Gemischter Satz DAC, Wien 245..4
Der Klassiker aus Wien: Knackige Frucht, erfrischende Säure, unkompliziertes Trinkvergnügen.

Grüner Veltliner, Klosterneuburg 211..4
Fruchtbetonter Veltliner mit dezentem Pfefferl, frischer Duft nach Apfel und Grapefruit, feinwürzig am Gaumen.

Riesling, Klosterneuburg 216..4
Klassischer Duft nach Weingartenpfirsich und Marille, animierendes Säurespiel.

Weißburgunder, Wien 221..4
Feiner Blütenduft, exotische Fruchtaromen, nussiges Finish. Durch Extraktsüße am Gaumen perfekt abgerundet.

Chardonnay, Wien 231..4
Finessenreich und elegant, feiner Fruchtschmelz mit Anklängen von Äpfeln und tropischen Früchten.

Sauvignon Blanc, Klosterneuburg 226..4
Fruchtiger Duft nach Holunderblüten und Stachelbeernuancen mit lebendigem, frischem Charakter.

Junger KlosterNeuburger 246..4
erhältl. ab Oktober
Ein besonders leichter und fruchtiger Vorgeschmack auf den neuen Jahrgang.

Grüner Veltliner

IWCS Commended

Der Grüne Veltliner ist die österreichische Parade-Rebsorte und macht ein Drittel der Rebfläche des Landes aus. Unsere Grünen Veltliner-Weingärten liegen in Klosterneuburg mikroklimatisch begünstigt, entlang der Donau, wo die Trauben optimale Bedingungen für die Aromaausprägung vorfinden.

Zierfandler-Rotgipfler

falstaff FALSTAFF 90 Punkte

Diese Cuveé aus Zierfandler und Rotgipfler ist der Gumpoldskirchner Klassiker, der zu Beginn des 20. Jahrhunderts als einer der besten Weine der Monarchie galt.

Zweigelt

NÖ LANDES-SIEGER

Die Rebsorte Zweigelt ist eine waschechte Klosterneuburgerin. 1922 aus den Rebsorten St. Laurent x Blaufränkisch in der Weinbauschule Klosterneuburg gezüchtet, begeistert sie mit ihrer intensiven Weichsel-Kirsch-Frucht.

VOLLMUNDIGE WEISSWEINE

Zierfandler–Rotgipfler, Gumpoldskirchen 241..4
Exotische Fruchtnoten im Duft und sehr saftig am Gaumen, mit dezenter Restsüße.

Gewürztraminer, Wien 236..4
Betörender Traminer-Duft, dichter Körper, perfekt balanciertes Süße-Säurespiel.

ROSÉ

Rosé, Tattendorf 256..4
Fruchtig frisch mit animierendem Säurespiel, am Gaumen saftig und fruchtbetont.

FRUCHTIGE ROTWEINE

Blaufränkisch, Tattendorf 261..4
Gehaltvoll mit eleganter Würze, in der Nase feine Brombeer- und Zwetschkennoten.

Zweigelt, Tattendorf 266..4
Intensive Weichsel-Kirsch-Frucht, samtige Tannine, charmant und trinkfreudig.

St. Laurent, Tattendorf 271..4
Dunkles Rubingranat, feine Anklänge von Weichseln und Kirschen, sehr fruchtig und saftig.

Poesie, Rotweincuvée lieblich 281..4
Ein samtiges Cuvée aus Zweigelt und St. Laurent mit dezenter Restsüße.

LAGENWEINE
DIE VIELFALT DER TERROIRS

Die Trauben für die LAGENWEINE stammen von einzigartigen Spitzenlagen und erbringen Jahr für Jahr lagerfähige Weine mit unverwechselbarem Charakter, Botschafter ihres Terroirs. Manche dieser Einzellagen bewirtschaftet das Stift Klosterneuburg bereits seit Jahrhunderten.

Grüner Veltliner, Reserve
2012

falstaff **FALSTAFF**
93 Punkte

Der Hengsberg ist eine süd-östlich exponierte Einzellage in Klosterneuburg unweit der Donau. Auf dem Sandsteinverwitterungsboden mit Löss-Lehmauflage gedeiht ein intensiver, vielschichtiger Grüner Veltliner mit ausgeprägter Veltliner-Würze.
Die beeindruckende Dichte und Intensität verleihen diesem Wein großes Lagerpotenzial.

ELEGANTE WEISSWEINE

Grüner Veltliner, Hengsberg, Klosterneuburg 111..4
Vielschichtige Aromatik mit Anklängen von gelben Äpfeln und weißem Pfeffer, stoffig, dichter Körper, prachtvoll würziger Abgang.

Grüner Veltliner Reserve, Klosterneuburg 112..4
Opulente Frucht von gelben Äpfeln mit tropischen Anklängen am Gaumen sowie ihren kraftvollen, cremigen Schmelz mit sehr finessreiche Säurestruktur.

Riesling, Franzhauser, Klosterneuburg 116..4
Intensiver Duft vollreifer Marillen, mineralische Noten am Gaumen mit brillanter Säurestruktur.

Weißburgunder, Jungherrn, Wien 121..4
In der Jugend dezent im Duft, am Gaumen extraktreich mit opulentem Körper, reife Apfel-Birnen-Frucht gepaart mit feiner Hefenote, langer, cremiger Abgang.

Weißburgunder Reserve, Wien 122..4
Nuanciertes Bouquet, geballte Kraft am Graumen, mit gut eingebundenen Holznoten, äußerst vielschichtig mit toller Mineralität und extrem langen Abgang.

St. Laurent, Ausstich
2011

falstaff
FALSTAFF
90 Punkte

Aus einer Selektion der besten großen Holzfässer jedes Jahrgangs komponiert unser Kellermeister den St. Laurent Ausstich - er präsentiert sich voll, geschmeidig und feinfruchtig. Dieser St. Laurent erinnert sowohl in Farbe als auch in der Aromatik an Herzkirschen, rote Ribisel und dunkle Beeren, was diesen Wein zu einem besonderen Vertreter seiner Sorte macht.

St. Laurent, Reserve
2011

NÖ
LANDES-
SIEGER

Auf den alluvialen Kalkschotterböden der Lage Stiftsbreite in Tattendorf gedeiht die St. Laurent Reserve. Alte Rebstöcke, strenge Ertragsbeschränkung und sorgfältige Beerenselektion sowie 18-monatige Reifung im Barrique ergeben einen Wein von großer Eleganz und Tiefgang.

OPULENTE ROTWEINE

Pinot Noir, Thermenregion 181..4
Rauchig-würzig mit feinem Aroma von Waldhimbeeren und Weichseln.

Pinot Noir Reserve, Wien 182..4
Beachtliche Fruchttiefe, kraftvoll und elegant zugleich, rote Beerenaromatik und seidiges Tannin.

St. Laurent Ausstich, Stiftsbreite, Tattendorf 173..4
Ein samtiger und besonders eleganter Rotwein, 16 Monate im großen Holzfass gereift – eine Selektion der besten Fässer.

St. Laurent Ausstich, Limited Edition Stiftsbreite, Tattendorf 174..4
St. Laurent Ausstich mit einem attraktiven Sonderetikett

St. Laurent Reserve, Stiftsbreite, Tattendorf 175..4
Feines Bukett nach Waldbeeren und Weichseln, dezente Röstaromatik, feinkörniges Tannin, dunkelbeerige Nuancen am Gaumen, ein Wein mit großem Tiefgang.

Escorial, Stiftsbreite, Tattendorf 192..4
Cuvée aus St. Laurent, Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot. Duft nach reifen Brombeeren und Heidelbeeren, am Gaumen saftig und rund, gut eingebundene Tannine.

Chorus, Stiftsbreite, Tattendorf 191..4
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und St. Laurent. Intensiver Duft nach Cassis und dunklen Beeren, fruchtsüß mit dezenter Röstaromatik unterlegt. Sollte nicht zu jung getrunken werden.

St. Laurent Große Reserve, Tattendorf 176..4
Die Grosse Reserve wird nur in besonderen Jahrgängen gekeltert. Außergewöhnliche Konzentration – ein St. Laurent Monument. In limitierter Auflage erhältlich.

VOM SCHOTTER

Die Linie VOM SCHOTTER ist eine Hommage an das einzigartige Terroir, in dem diese Weine gedeihen: Karge, alluviale Kalkschotterböden und glazialer Donauschotter bringen Weine von beeindruckender Fruchttiefe und Harmonie hervor.

Grüner Veltliner vom Schotter 416..4
Klare Aromatik von Apfel und Grapefruit, mit feiner Mineralik unterlegt.

Pinot Noir vom Schotter 413..4
Duft nach Himbeeren und Brombeeren, elegante Tanninstruktur.

St. Laurent vom Schotter 414..4
Charmante Weichsel- und Ribiselfrucht am Gaumen, samtige Tannine.

GROSSFLASCHEN

MAGNUMFLASCHEN IN DER HOLZKISTE 1.5L

Grüner Veltliner Reserve, Klosterneuburg 817569

St. Laurent Ausstich, Stiftsbreite, Tattendorf 817567

St. Laurent Reserve, Stiftsbreite, Tattendorf 817568

Chorus, Stiftsbreite, Tattendorf 817533

St. Laurent Große Reserve, Stiftsbreite, Tattendorf 817570

GROSSFLASCHEN OHNE HOLZKISTE 3-12L

St. Laurent Ausstich, Stiftsbreite 3l 817525

St. Laurent Ausstich, Stiftsbreite 9l 817521

St. Laurent Ausstich, Stiftsbreite 12l 817522

Weitere Großformate auf Anfrage erhältlich

ALTWEINRARITÄTEN

Neben unseren aktuellen Jahrgängen bietet das Weingut auch eine große Zahl von Altweinen an. Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über verfügbare Jahrgänge, Sorten und Preise unserer Raritäten, die bis ins Jahr 1956 zurückreichen.

EDELBRÄNDE

Für Liebhaber edler Brände bietet das Weingut Stift Klosterneuburg eine Auswahl feinster Destillate. Genießen Sie die natürlichen Aromen der Früchte in ihrer konzentriertesten Form.

Eine besondere Rarität ist dabei der St. Laurent XO, ein sortenreines Destillat, das nach jahrelanger Reifung im Barrique einen hochwertigen Weinbrand von internationalem Format ergibt.

St. Laurent XO 897004
Unser Weinbrand wurde aus Wein vom St. Laurent Ausstich destilliert und lagerte 9 Jahre in französischen Barriquefässern. Ein idealer Digestif.

Trebernbrand vom St. Laurent 897704
Die Trester stammen vom bekannten St. Laurent Ausstich. Rauchig-würzig mit traubig-frischen Akzenten.

Marillenbrand 897204
Vollreife Marillen aus dem Donautal verleihen diesem Edelbrand seinen intensiven Geruch und Geschmack.

Williamsbrand 897304
Der Klassiker unter den Birnenbränden besticht durch Klarheit, Eleganz und Finesse.

Apfelbrand 897404
Transparentes Bukett mit sortentypischen Apfelaromen. Frucht und Fülle gipfeln in einem langen Abgang.

Rotweinlikör vom St. Laurent 897904
Das Ausgangsprodukt unseres Rotweinlikörs ist der bekannte St. Laurent Ausstich. Gehaltvoller, eleganter Likör, feine Beerenaromen, weich und geschmeidig.

WERMUT

Wermut 796444

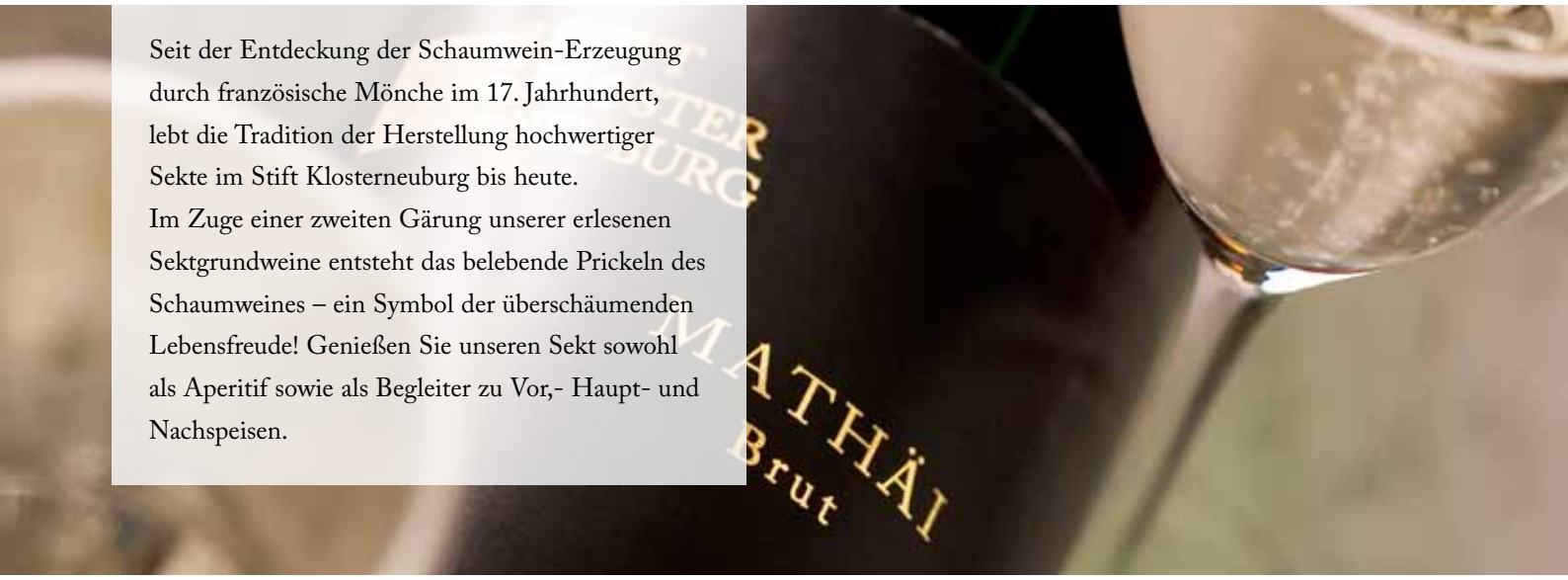
SÜSSWEINE

Wenn der Jahrgang und die Witterung es erlauben, werden hochwertige Prädikatsweine erzeugt. Diese Weine weisen ein sehr hohes Lagerpotenzial auf und vervollkommnen den Genuss von Desserts, Gänseleberpastete und Edelschimmelkäse.

Welschriesling Eiswein, 0,375l 118..2
Exotische Fruchtaromen und Honignoten. Durch die erfrischende Säure harmonische balancierte Restsüße.

Riesling Trockenbeerenauslese, 0,375l 115..2
Eine Rarität vom Wiener Nussberg! Marillenröster und Ananas-Noten, lebendiges Säuregerüst.

SCHAUMWEINE
PRICKELNDER GENUSS



Seit der Entdeckung der Schaumwein-Erzeugung durch französische Mönche im 17. Jahrhundert, lebt die Tradition der Herstellung hochwertiger Sekte im Stift Klosterneuburg bis heute.
Im Zuge einer zweiten Gärung unserer erlesenen Sektgrundweine entsteht das belebende Prickeln des Schaumweines – ein Symbol der überschäumenden Lebensfreude! Genießen Sie unseren Sekt sowohl als Aperitif sowie als Begleiter zu Vor,- Haupt- und Nachspeisen.

KLOSTERSEKT BRUT

Klostersekt brut 643444
Cuvée aus Grünem Veltliner und Welschriesling. Würzige Fruchtaromatik, belebend und erfrischend.

Klostersekt brut Piccolo 643441

Klostersekt brut Magnum 643446

Klostersekt Rosé brut 643445
Charmanter Zweigelt-Rosé-Sekt mit verführerischen Aromen von reifen Erdbeeren

Klostersekt brut

DECANTER COMMENDED

Der KLOSTERSEKT ist DER österreichische Sektklassiker schlechthin. Sektgenießer im In- und Ausland schätzen ihn aufgrund seiner fruchtig-weinigen Stilistik.

MATHÄI BRUT

MATHÄI brut 643..4
Dieser Sekt wird zu 100% aus Chardonnay-Trauben nach der traditionellen Methode der Flaschengärung hergestellt. Er besticht durch sein feinperliges Mousseux, komplexe Fruchtaromatik und feine Cremigkeit am Gaumen. Ein Sekt mit großer Finesse und langem Abgang.

MATHÄI brut, Magnum 643..6
Méthode traditionelle

MATHÄI brut

SALON ÖSTERREICH WEIN 2014

Die für diesen Jahrgangssekt verwendeten Chardonnay-Trauben finden in den kalkreichen Lagen des Stifts die besten Voraussetzungen zur optimalen Reife. Nur der Wein der ersten Pressung wird für den MATHÄI verwendet.

OBSTSÄFTE
NATURTRÜB UND SORTENREIN

In unserem Obstgut reifen die Früchte im sonnenreichen Klima des Donautals zu einzigartiger Geschmacksintensität heran. Unverfälschten, natürlichen Geschmack, wie frisch aus dem Garten, dieses unvergleichliche Geschmacks-erlebnis bieten die naturtrüben Säfte aus dem Stift Klosterneuburg. Die sortenreinen, naturtrüben Apfel- und Traubensäfte sowie köstlichen Mischsäfte enthalten eine Fülle an natürlichen Vitaminen und Mineralstoffen und sind echte Energy-Drinks aus der Natur.

APFELSÄFTE SORTENREIN

Golden Delicious 884205
Gehaltvoll süß am Gaumen und mild in der Säure. Ein ausgeglichener, cremiger Genuss.

Jonagold 884105
Feines Süße-Säurespiel am Gaumen, harmonisch und sehr geschmackvoll. Intensives, erfrischendes Aroma.

Idared 884555
Cremige Fruchtfülle am Gaumen, mit animierendem Säurespiel. Eine äußerst aromatische und duftige Sorte.

Granny Smith 884305
Am Gaumen erfrischende Säure gemischt mit sortentypischem Geschmack. Intensiver, frischer und saftiger Geschmack.

Cox Orange 0,75l 884405
Die Bäume dieser sehr anspruchsvollen und alten Apfelsorte danken die intensive Pflege nur mit wenig Menge, aber der Saft der reifen Äpfel ist schlichtweg ein Erlebnis.

TRAUBENSÄFTE SORTENREIN

Traubensaft vom Grünen Veltliner 884701
Fruchtige Würze der Grünen Veltliner Trauben in der Nase. Am Gaumen ausgewogene Zucker-Säure-Balance, schmeckt wie frisch von der Presse.

Traubensaft vom St. Laurent 884700
Reife, saftige St. Laurent Trauben verleihen diesem Traubensaft seine tiefrote Farbe. Samtig, süß und voll im Geschmack.

APFELMISCH-SÄFTE

Apfel-Birne 884703

Äpfel und Birnen kann man nicht vergleichen – in dieser köstlichen Kombination verbindet sich der frische Geschmack der Birne mit der dezenten Säure des Apfels zu einem harmonischen Geschmackserlebnis.

Apfel-Karotte 884702

Mit leuchtendem Orange setzt sich die Karotte in diesem Saft genussvoll in Szene. Ihr vollmundig-süßer Geschmack wird durch den erfrischenden Apfelsaft optimal ergänzt.

NEKTARE

Marillennektar 884900

Die Marille reift im Donautal zu besonderer Geschmacksintensität heran. Der Nektar der Marille/ Aprikose mit ihrer samtigen Schale ist äußerst aromatisch, fruchtig mit angenehmer Säure.

Weingartenpfirsichnektar 884901

Der Weingartenpfirsich ist eine robuste, graurote Kulturpfirsichsorte, die in den Weingärten gepflanzt wurde, damit sich die Winzer an den Früchten erfrischen konnten. Ein Nektar, wie seine Frucht - saftig, mild cremig mit intensiven Aromen - für Feinschmecker.

Erdbeernektar 884902

Die Erdbeere - gilt als eine der beliebtesten Früchte der Österreicher. Unser Erbeernektar ist wie die Beere selbst äußerst aromatisch, erdbeerig-süß, mit feiner Säure - einfach himmlisch wie frisch püriert!

NÖ LANDESSIEGER 2014

Unsere vielfach ausgezeichneten Säfte und Nektare sind ein reines Geschenk der Natur. Die sonnenveröhnten, vollreifen Früchte werden sorgfältig von Hand gepflückt, schonend gepresst und sofort abgefüllt. 2014 wurden gleich sechs unserer Säfte als NÖ Landessieger ausgezeichnet.

SPEZIALITÄTEN

Aus hauseigenen Ausgangsprodukten

Unsere Weingelees werden in einem sehr schonenden Kochvorgang gewonnen. So bleiben die herrlich fruchtigen Aromen sowie ein Teil des „Weingeistes“ erhalten. Sie schmecken pur, in Kombination mit Desserts oder als perfekter Begleiter zu Käse mit Blauschimmel oder Rotkultur. Aus unseren Weinen entstehen eine Vielzahl an delikaten Köstlichkeiten, die es zu entdecken gilt!

Gelee vom Gewürztraminer, 115g	900765
Gelee vom St. Laurent Ausstich, 115g	900764
Gelee vom St. Laurent mit Lavendel, 115g	900767
Gelee vom Gewürztraminer mit Rosenblättern, 115g	900768
Senf vom St. Laurent, 110g	900934
Traubenkernöl vom St. Laurent, 0,25l	900267
Traubenkernöl vom St. Laurent, 0,1l	900279
Essig vom St. Laurent, 0,25l	900769
Aceto Balsamico »Pecoraro« 9-jährig, 0,20l	900255
Apfelbalsam »Pecoraro« 6–jährig, 0,20l	900256
Kürbiskerne St. Laurent, 80g	900282
Handgearbeitete Edelschokolade mit St. Laurent, 80g	900262
Handgearbeitete Edelschokolade mit Eiswein, 80g	900639
St. Laurent XO–Pralinen, 110g	900261
Handgearbeitete Erdäpfelschokolade, 65g	900278

BESUCHEN SIE UNSER WEINGUT!

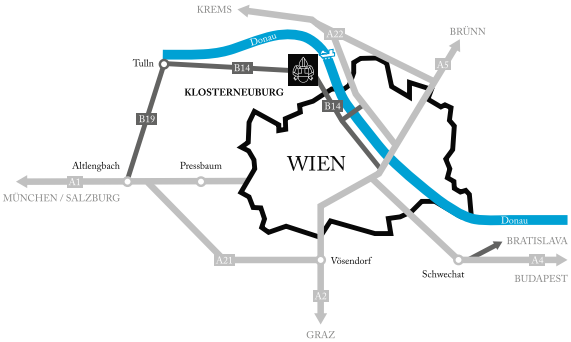
Besichtigen Sie eine der faszinierendsten Kelleranlagen Österreichs!

Eine stimmungsvolle Führung durch Österreichs ältestes Weingut beleuchtet die 900-jährige Geschichte der Weinproduktion des Stiftes 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!

Gerne bieten wir kommentierte Weinverkostungen oder Weinseminare für Sie an!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Vinothek Stift Klosterneuburg
Rathausplatz 24, 3400 Klosterneuburg
Gratis Kundenparkplatz

Öffnungszeiten:
Mo–Fr 9–18 Uhr / Sa 9–17 Uhr / So 12–17 Uhr
Feiertags geschlossen.

Weingut Stift Klosterneuburg GmbH
Stiftsplatz 1, 3400 Klosterneuburg

T: +43 (0) 2243/411–522
F: +43 (0) 2243/411–551
weingut@stift–klosterneuburg.at
www.stift–klosterneuburg.at