



CUVEE VELUM 2015

Weinbeschreibung:

Der Wein besticht mit seinem dunklen Rubingranat mit violetten Reflexen. Feinwürzig unterlegte Nuancen von frischen Herzkirschen, ein Hauch von Edelholz, zart nach Orangenzesten. Saftig elegante Textur, feine Extraktsüße, gut integrierte Tannine, zarter Karameltouch im langen Abgang, sicheres Reifepotential.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Tattendorf in der niederösterreichischen Thermenregion verfügt über einige der besten Rotweinslagen Österreichs. Auf den seichten Kalkschotterböden mit Braunerde unserer Ried „Stiftsbreite“ gedeihen die Rebsorten dieser Cuvée. Unsere Cuvée „VELUM“ setzt sich aus den Rebsorten St. Laurent 40%, Cabernet Sauvignon 30% und Merlot 30% zusammen.

Weingut Stift Klosterneuburg:

Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Weinbau und ist damit das älteste Weingut Österreichs. Mit einer Rebfläche von 108 Hektar zählt es zu den größten und renommiertesten Weingütern Österreichs. Die Weingärten befinden sich in ausgewählten Lagen von Klosterneuburg, Wien, Gumpoldskirchen und Tattendorf.

Seit dem Jahr 2009 ist es das erste klimaneutrale Weingut Österreichs.

Linie:

Aus Anlass des 900-Jahr Jubiläums im Jahr 2014 wurde dieser Wein erstmals abgefüllt. Der Name VELUM, das lateinische Wort für Schleier, nimmt Bezug auf die Gründungslegende des Stiftes Klosterneuburg. VELUM wird nur in hervorragenden Rotweinsjahren in streng limitierter Auflage in einer mit Blattgold bedruckten Flasche abgefüllt.

Terroir und Vinifizierung

Herkunft: Thermenregion, Niederösterreich

Riede: Stiftsbreite

Bodenbeschaffenheit: Alluvialschotterboden mit Braunerde

Hangausrichtung: Süd

Seehöhe: 220 Meter

Lese: Oktober 2015

Maischestandzeit: 4 Wochen

Ausbau: 30 Monate im Barrique (Klosterneuburger Eiche)

Cuvéetierung: St. Laurent 40%, Cabernet Sauvignon 30% und Merlot 30%

Abfülldatum: August 2018

Flaschengröße: 0,75l

Wein-Daten

Alkoholgehalt: 14% vol.

Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 4,8 g/l

Serviertemperatur: 16 °C

Trinkreife/Lagerpotenzial: Optimale Reife nach 2-3 Jahren Lagerzeit, Potenzial für eine Lagerung von bis zu 15 Jahren.

Speisempfehlung: Gegrilltes oder gebratenes dunkles Fleisch.