



## JUNGER KLOSTERNEUBURGER 2018

### Weinbeschreibung:

Als erster Wein des Jahrgangs ist der Junge Klosterneuburger, eine ganz besonders fruchtige und leichte Cuvée aus den Rebsorten Müller Thurgau, Grüner Veltliner und Frühroter Veltliner. Er bietet einen Vorgeschmack auf den wunderbar reifen und fruchtintensiven Jahrgang. Der junge Klosterneuburger besticht durch intensive jugendliche Fruchtaromen. Grüner Apfel gepaart mit exotischen Fruchtaromen in der Nase, jugendliche Hefenoten und eine feine animierende Säure am Gaumen. Ein Wein der zum Genießen einlädt.

### Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Cuvée aus den Rebsorten Müller Thurgau, Grüner Veltliner und Frühroter Veltliner aus Klosterneuburg.

### 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:

Der Junge Klosterneuburger ist ein jugendlicher, fruchtbetonter, sortentypischer Wein. Seine Trauben stammen aus verschiedenen Weingärten, jedoch aus einem Weinort. Der Junge Klosterneuburger ist ein Vorboten auf den kommenden Jahrgang und repräsentiert die österreichische Weintradition in ihrer trinkfreudigsten Form.

### Terroir und Vinifizierung

**Herkunft:** Klosterneuburg, Niederösterreich  
**Bodenbeschaffenheit:** Lehm- und Lössboden  
**Hangausrichtung:** Südost  
**Seehöhe:** 240-300 Meter

**Lese:** 28. August 2018  
**Maischesstandzeit:** 4 Stunden  
**Ausbau:** Edeltahltank  
**Abfülldatum:** Oktober 2018

### Wein-Daten

**Alkoholgehalt:** 12% vol.  
**Restzucker:** 1,5 g/l  
**Säure:** 6 g/l

**Serviertemperatur:** 8-9 °C

**Trinkreife/Lagerpotenzial:** Der Junge Klosterneuburger bereiten in ihrer Jugend das größte Trinkvergnügen.

**Speisenempfehlung:** Der Junge Klosterneuburger passt ideal zu Fisch, Geflügel, hellem Fleisch sowie herbstlichen Schmankerln ist aber auch zu Rotschmierkäse gut geeignet.