



## TRAUBENSAFT vom GRÜNEN VELTLINER

### Saftbeschreibung:

Dieser naturtrübe, 100% sortenreine Grüne Veltliner Traubensaft ist ein reines Geschenk der Natur. Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen, schonend gepresst und sofort frisch abgefüllt. So entwickelt unser naturtrüber Grüne Veltliner Traubensaft seinen unvergleichlichen, natürlichen Geschmack.

### Zu Sorte und Herkunft dieses Saftes:

Im Weingut Stift Klosterneuburg reifen die Trauben in sonnenreichen Weingärten in unterschiedlichsten Weinbauregionen. Getreu unserer Philosophie „im Einklang mit der Natur arbeiten, statt gegen die Natur kämpfen“ erhalten wir Traubenmaterial mit vollem, sortentypischem Geschmack und wertvollen Inhaltsstoffen.

### Obstgut Stift Klosterneuburg:

Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Obstbau und ist damit das älteste Obstgut Österreichs. Die Früchte gedeihen in den direkt an der Donau gelegenen Obstgärten des Stiftes. Im sonnenreichen Klima des Donautals reifen die Früchte unter vorzüglichen Bedingungen. Seit dem Jahr 2009 ist es das erste klimaneutrale Obstgut Österreichs.

### Linie:

Unverfälschten, natürlichen Geschmack, wie frisch aus dem Garten, dieses unvergleichliche Geschmackserlebnis 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.



### Terroir

**Herkunft:** Weingärten in unterschiedlichsten Weinbauregionen

**Boden:** Sandsteinverwitterungsboden mit Lössauflage

### Zur Sorte

**Ursprung:** Mit 36 Prozent Anteil an der Gesamtanbaufläche ist Grüner Veltliner Österreichs wichtigste Rebsorte. Die Klosterneuburger Lagen bieten ihr hervorragende mikroklimatische Bedingungen. Optimale Sonneneinstrahlung und Bodenverhältnisse garantieren Jahr für Jahr ideale Reife der für die Sorte typischen mittelgroßen, runden, grünen bis sonnengelben Beeren.

**Geschmack:** Fruchttige Würze der Grünen Veltliner Trauben in der Nase. Am Gaumen ausgewogene Zucker-Säure Balance, schmeckt wie frisch von der Presse.

**Serviertemperatur:** 6-8 °C