STIFT
KLOSTER
NEUBURG

Die Zeitung des Weingutes Stift Klosterneuburg
Österreichische Post AG
Info.Mail Entgelt bar bezahlt

WEINGUT STIFT KLOSTERNEUBURG

EDITORIAL

Sehr geehrte Weingenießer,

die Sonne kommt hervor und die Tage werden wieder länger! Nach einem ruhigen Winter laufen die Arbeiten im Weingarten wieder an und wir blicken voll Optimismus auf das kommende Weinjahr 2015. Eine besondere Freude sind auch unsere neuesten Auszeichnungen: Die Jubiläumsedition „VELUM" hat die Jury des falstaff Magazins mit phantastischen 95 Punkten bewertet, auch unsere Fruchtsäfte haben wieder ausgezeichnet abgeschnitten – vier Mal gab es heuer Gold zu feiern. Feierlaune kommt auch mit unseren zwei neuen sprudelnden Vergnügen auf, dem APFELSECCO und dem Rosé Frizzante! Wir haben diesen Frühling und Sommer einige spannende Genuss-Veranstaltungen für Sie geplant. So freuen wir uns mit Ihnen auf ein, im positiven Sinn, ereignisreiches Jahr.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Dr. Wolfgang Hamm,
Weingutsleiter

PRICKELNDES VERGNÜGEN

Mit MATHÄI & KLOSTERSEKT haben wir bereits zwei sprudelnde Trümpfe im Sortiment, doch jetzt gibt es gleich zwei prickelnde Neuigkeiten: einmal mit und einmal ohne Alkohol, und beide Male: einfach köstlich!

Es gibt so viele schöne Situationen im Leben – ein lauer Frühlingsabend, ein Grillfest mit Freunden, ein Geburtstag oder gar ein Hochzeitsfest. Eines ist ganz klar: Nichts charakterisiert das Genießen und Feiern so sehr wie die feinen Perlen in einem schlanken Glas. Wir im Weingut Stift Klosterneuburg zählen Feiern zu unseren Kernkompetenzen, haben wir doch praktisch das ganze Jubiläumsjahr 2014 durchgefeiert. Dabei sind uns zwei neue Produktideen gekommen: eine liegt ganz klar im Trend, die andere ist am besten Weg einen neuen Trend zu setzen!

Sprudel ohne Alkohol

Sie oder einer Ihrer Gäste haben sich entschlossen, jetzt keinen Alkohol zu trinken? Weil Sie noch Auto fahren wollen, weil noch ein Geschäftstermin ansteht, aus gesundheitlichen Gründen oder weil Sie gerade einfach keine Lust auf Alkohol haben. Die Alternativen die einem in dieser Situation häufig angeboten werden, sind oft kein geschmackliches Highlight. Ein Cola oder ein picksüßer Saft aus Konzentrat erfreuen meist weder die Geschmacksknospen noch den gesundheitsbewussten Körper. Doch nun können Sie ihren Gästen ein köstlich prickelndes Getränk ohne Alkohol servieren: Als alkoholfreie Alternative zu Sekt gibt es ab sofort unseren neuen APFELSECCO alkoholfrei!

Der sortenreine Jonagold-Apfelsaft, der in diesem Jahr auch die Gold-Medaille bei der österreichischen Obstsaftprämierung „Goldene Birne“ gewonnen hat, wird in einem speziellen Verfahren mit reiner Kohlensäure versetzt und sogleich schonend abgefüllt, wodurch die wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente des Apfels erhalten bleiben. So entsteht ein fein moussierendes Getränk mit fruchtig animierendem Duft. Die besonders knackige und saftige Apfelsorte ist perfekt geeignet für einen sprudelnden Aperitif wie diesen! Er ist ein echtes Trinkerlebnis für alle, die vollen Geschmack ohne Alkohol genießen oder einfach einmal etwas Neues probieren wollen.

Der APFELSECCO ist nicht nur Solist mit herrlich fruchtigem, aufschäumendem Charakter, sondern auch ein wunderbarer Begleiter zu Vorspeisen, Fingerfood oder einem abschließenden Dessert. Der APFELSECCO begeistert nicht nur alle GenießerInnen die auf Alkohol verzichten wollen oder müssen sondern besonders natürlich auch alle Kinder.

Das Prickeln des Lebens genießen

Sprudel? Frizzante!
Österreichischer Frizzante hat in den letzten Jahren eine große Zahl an Liebhabern gefunden. Seine Qualität beruht auf blitzsauberen, feinfruchtigen Grundweinen und seiner nur leicht perlenden Art. Frisch und fruchtig, mit geringem Alkoholgehalt ist Frizzante ein unkomplizierter Begleiter für viele Gelegenheiten. Genießen Sie Frizzante pur, gemischt z.B. mit unserem Erdbeernektar oder als perlender Bestandteil im Cocktail.

Rosé Frizzante
Der neue Rosé Frizzante vom Weingut Stift Klosterneuburg spiegelt den aktuellen Trend zu Roséweinen wider. Lange Zeit spielten sie nur eine Nebenrolle auf der österreichischen Weinbühne, das hat sich erfreulicherweise geändert.

Unser Rosé Frizzante stammt aus reinen Zweigelt-Trauben und verkörpert mit seinem leichten Mouseux den eleganten Frizzante-Stil. Menschen, die zwar das leichte Prickeln am Gaumen lieben, aber etwas weniger Kohlensäure bevorzugen, schätzen unseren Rosé Frizzante besonders. Das Zusammenspiel von attraktiver Farbe, rotbeeriger Frucht und feinem Süße-Säure-Spiel macht ihn zu einem universellen Speisebegleiter. Ob als Aperitif vor dem Essen oder als Weinbegleitung durch einen ganzen Abend, unser Rosé Frizzante bietet herrlich unkompliziertes Trinkvergnügen. Seine lebendige Perlage bringt die herrlichen Fruchtnoten von Himbeeren, Waldbeeren und Kirschen perfekt zur Geltung und macht Lust auf den nächsten Schluck.

UNSERE EMPFEHLUNG

Günther Gottfried,
Kellermeister

»Unsere sorgfältige Arbeit in den Weingärten und im Keller wurde mit hervorragenden 2014er Weinen belohnt!

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC 2014
Unser Klassiker vom Wiener Nussberg besticht durch feine Frucht, erfrischende Säure und besonderes Trinkvergnügen.

CHARDONNAY 2014
Ein herrlich nuancierter Wein mit Aromen von weißen Blüten und gelben Früchten aus dem Wiener Kahlenbergerdorf.

ST. LAURENT AUSSTICH 2012
Der Rotwein-Klassiker des Weingutes: im großen Holzfass gereift, fruchtbetont, samtig und harmonisch.

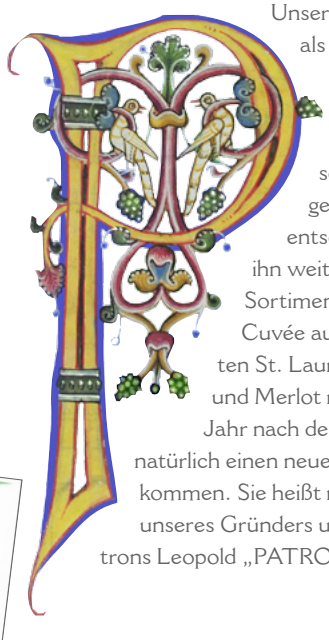
TOP-BEWERTUNGEN IM FALSTAFF ROTWEINGUIDE

Wir freuen uns sehr über die außerordentlich gute Bewertung unserer Rotweine im falstaff-Rotweinguide! Unsere limitierte Top-Edition VELUM erhielt 95 Punkte und zählt damit zu den höchstbewerteten Rotweinen Österreichs! Aber auch bei der Paraderebsorte unseres Weingutes, dem St. Laurent, zählt unsere St. Laurent Reserve zu den besten Weinen der Kategorie und erhielt 93 ausgezeichnete Punkte. Insgesamt schafften gleich acht unserer Rotweine den Sprung über die magische 90 Punkte Grenze!

VIER LANDESSIEGER IN SACHEN OBST

Vier Mal Gold - für Cox Orange, Idared, Jonagold und den Traubensaft vom St. Laurent - das ist unser Medaillenspiegel bei der „Goldenen Birne". So heißt der Verkostungswettbewerb im Rahmen dessen alljährlich die besten Obstsäfte Österreichs gekürt werden. Wir freuen uns sehr über diesen neuerlichen Medaillenregen, der einmal mehr bestätigt, wie gut es uns gelingt, den reinen Geschmack der jeweiligen Obstsorte in die Flasche zu bringen.

AUS „900 JAHRE" WIRD „PATRONIS"



Unsere Cuvée „900 Jahre" war als einmalige Verbeugung vor unserem 900-Jahr-Jubiläum gedacht. Ihr Erfolg war jedoch so durchschlagend, dass wir uns entschlossen haben, ihn weiter in unserem Sortiment führen. Die Cuvée aus den Rebsorten St. Laurent, Zweigelt und Merlot musste im Jahr nach dem Jubiläum natürlich einen neuen Namen bekommen. Sie heißt nun zu Ehren unseres Gründers und Landespatrons Leopold „PATRONIS".

JAHRGANGS-PRÄSENTATION

Wir laden Sie herzlich ein, die Weine des neuen Jahrgangs zu verkosten! Vom Fachpublikum haben wir schon höchst positives Feedback zu den Fassproben unsere 2014er Weine bekommen, doch was sagen Sie? Nutzen Sie die Gelegenheit und verkosten Sie unseren neuen Jahrgang sowie unsere Spezialitäten in unserer Stiftsvinothek am Fr. 17. April von 9.00 bis 18.00 Uhr und am Sa. 18. April von 9.00 bis 17.00 Uhr. Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

VERANSTALTUNGEN

JAHRGANGSPRÄSENTATION UND TAG DER OFFENEN KELLERTÜR *
17.-18. April 2015
Vinothek, Rathausplatz 24
Kellerführungen je 14.00 u. 16.00 Uhr

DEGUSTATIONSMENÜ IM RESTAURANT STIFTSKELLER *
23. April 2015
Details siehe Seite 4

SPEISE & WEIN *
24. April 2015
Vinothek, 18.30-21.30 Uhr
Preis: € 75,–/Person

WEIN BASISSEMINAR *
8.-9. Mai 2015
Vinothek, Fr. 14.00-19.30,
Sa 9.00-18.30, Preis: € 230,–/Person

WIENER GENUSS-FESTIVAL
8.-10. Mai 2015
Wiener Stadtpark
ganztags, freier Eintritt

WEINGARTENWANDERUNG *
31. Mai und 21. Juni 2015
Treffpunkt: 14.30 Uhr,
Kirche Kahlenbergerdorf,
Preis: € 24,–/Person

WEINSCHNUPPERTAG *
6. Juni 2015
Vinothek, 9.00-17.00 Uhr
Preis: € 135,–/Person

DINNER IM WEINGARTEN *
11. Juni 2015
(Ersatztermin: 18. Juni)
Details siehe Seite 4

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

www.stift-klosterneuburg.at/wein

Genuss-Highlights 2015

Degustationsmenü im Restaurant Stiftskeller 23. April 2015

Das Restaurant „Stiftskeller" im Stift Klosterneuburg - ein Ort, der eine lange Tradition guter Küche und kreative Raffinesse wunderbar vereint. Am Abend des 23. April 2015 bildet er den Rahmen für ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art: Ein Degustationsmenü in Verbindung mit erlesener Weinbegleitung des Weingutes Stift Klosterneuburg, bei der Sie die vielfältigen Lagen und unterschiedlichen Terroirs der Stiftsweine kennenlernen können. Unser Kellermeister Günther Gottfried kommentiert unterhaltsam die Weine zu jedem Gang. Die aromatischen Noten der ausgesuchten Weine korrespondieren hervorragend mit jedem einzelnen Gericht, erleben Sie die Harmonie von Speisen und Weinen in Vollendung, ein Freudenfest für jeden Genießer!

Do., 23. April 2015, 19.00 Uhr
3400 Klosterneuburg, Albrechtsbergergasse 1 | Preis: € 79,–/Person inkl. Begrüßungssekt, Weinbegleitung & Wasser | Reservierung unter: vinothek@stift-klosterneuburg.at

Menü

Wollschwein – Bioei –
Trüffel & flüssiger Salat
***
Schaumsuppe vom Bärlauch
mit Kalbsbriesildefonso
***
Filet von der Rotbarbe
mit Pimientos con Brandada &
Manchego Espuma
***
Steak vom Ochsenschlepp
mit Cremereis von der
Gänseleber & Karotte
***
Rhabarber trifft Himbeere, Grieß & Topfen

Dinner im Weingarten 11. Juni 2015

An einem der wahrscheinlich schönsten Platzerln der Welt, am Wiener Nussberg, decken wir inmitten unserer Weingärten einige wenige, ganz exklusive Tische mit traumhaftem Blick über Wien und die Donau und bieten ein ganz außergewöhnliches Erlebnis. Genießen Sie unsere Weine in Kombination mit ausgewählten Speisen. Wo könnte man einen Wein besser genießen als dort, wo er gewachsen ist? Die wohl schönste Verbindung Genuss-Verbindung für alle Sinne! Wir ersuchen um baldige Buchung für einen Abend, der sicher unvergesslich sein wird.

Do., 11. Juni 2015, Treffpunkt: 18:30 Uhr | (Ersatztermin bei Schlechtwetter: Do., 18. Juni) Wr. Nussberg, Ecke Kahlenbergerstr./Eichelhofweg | Preis: € 99,–/Person inkl. aller Getränke & Kaffee | Reservierung unter: vinothek@stift-klosterneuburg.at

Menü

Weinbergschnecke – Wildkräuter –
gesurte Ente & Vanille
***
Geeiste Gurkensuppe mit Eisenkraut &
geräuchertem Jakobsmuschel-Sashimi
***
Steckerlfisch vom Waldviertler Wildkultursaibling
trifft Münchendorfer Spargel & Tomate
***
Rosa gebratener Lammrücken von der Deichtalm
auf Peperonata & cremiger Kräuterpolenta
***
Cheesecake vom Waldviertler Brie
mit Traube & Pumpernickel
***
Cremeschnitte von weißer
Schokolade – Walderdbeere – Pfeffer

Eigentümer und Herausgeber: Stift Klosterneuburg, A-3400 Klosterneuburg, Stiftsplatz 1 | Kontakt: Tel.: +43/2243 411-522, weingut@stift-klosterneuburg.at, www.stift-klosterneuburg.at | Konzept, Gestaltung und Texte: Weingut Stift Klosterneuburg, Dialogium – Agentur für Kommunikation | Layout: Stift Klosterneuburg | Offenlegung nach § 25 Mediengesetz: Medieninhaber (Verleger): Weingut Stift Klosterneuburg GmbH, A-3400 Klosterneuburg, Stiftsplatz 1 | Unternehmensgegenstand ist der Betrieb des Weingutes des Stiftes Klosterneuburg, die Herstellung und der Vertrieb von Wein, Sekt, Obst- und Dessertwein | Geschäftsführung: Dr. Wolfgang Hamm | Das Unternehmen steht zu 100 % im Besitz des Stiftes Klosterneuburg. Blattlinie: Newsletter für Kunden