STIFT
KLOSTER
NEUBURG

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

WEINGUT STIFT KLOSTERNEUBURG

EDITORIAL

Sehr geehrte Weingenießer,

eine traumhafte Weinlese liegt und ein neuer vielversprechender Jahrgang reift nun im Keller heran. Die letzten Monate waren sehr spannend im Weingut: viele neue Auszeichnungen für unsere Weine und sortenreinen Säfte, unser Zweigelt ist nun an Board der Austrian Airlines, und ein neues großes Holzfass steht in unserem Weinkeller. Im Moment stecken wir schon voll in den Vorbereitungen für die Adventszeit, die Zeit verfliegt wie im Nu. Die Entstehung eines neuen großen Holzfass ist jedesmal etwas Besonderes, daher bildet dieses Thema den Schwerpunkt dieser Ausgabe des AUSSTICH. Erfahren Sie warum genau darin einige der besten und schönsten Weine reifen!

Ich wünsche Ihnen viel Spaß
beim Lesen!

Dr. Wolfgang Hamm,
Weingutsleiter

KEIN FASS OHNE BODEN

Von Weinkennern und -liebhabern geschätzt, reifen manche Weine am Besten in einem Holzfass, das beeindruckende Ausmaße hat. Im Weinkeller vom Weingut Stift Klosterneuburg steht seit kurzem ein ganz besonderer Vertreter dieser Extraklasse.

„Geschmacksneutral" könnte man eine Eigenschaft unser großen Holzfässer beschreiben. Das klingt aber schon fast negativ, und ist auch nicht ganz richtig. Vielmehr lässt es dem Geschmack des Weines den großen Auftritt und lässt ihn für sich wirken. In Österreich gehört das große Holzfass eigentlich zur historischen Kellerausstattung und ist in den letzten Jahren in den besten Weinkellereien wieder stark im Kommen. Diese Eichenfässer können bis zu 50 Jahre genutzt werden. Das ist eine langfristige Investition, die im Weingut Stift Klosterneuburg auch regional und nachhaltig angegangen wird. Denn die Eichen, die für die Fässer benutzt werden stammen allesamt aus dem stiftseigenen Wald, ihre Qualität kann locker mit jener von französischen Eichen mithalten. Wir setzen auf Nachhaltigkeit, Regionalität und Klimaschutz. Eben wegen diesen Werten wird das große Holzfass im Stift Klosterneuburg auch hoch geschätzt. Als eines der ältesten Weingüter Österreichs weiß man auch dank „einiger" Jahre Erfahrung, worauf es bei Spitzenweinen ankommen muss.

Es geht um den Wein

Der Geschmack des Weines selbst steht beim großen Holzfass im Mittelpunkt. Und genau das ist der Unterschied zum bekannten Barriquefass. Hier geht es weniger um Tannine und Holzgeschmack, sondern um den Eigengeschmack der Trauben selbst. Der Wein tauscht sich durch das Holz mit der Luft aus, er reift langsam aber stetig und hat so die Möglichkeit sich

voll zu entfalten. Der wichtigste Grund für die Nutzung von Holzfässern ist aber die Natürlichkeit und Einzigartigkeit von Weinen, welche im Holzfass gelagert wurden. Ganz nach dem Motto „Back to the roots", entstehen so die schönsten Weine mit der größten Harmonie.

Auf das Holz kommt es an

Das gängigste Holz für Weinfässer ist Eichenholz. Während diese auf der ganzen Welt geschätzt wird, gibt es hier in Österreich immer wieder Experimente mit Akazienholz, insbesondere für Weissweine. Inzwischen eilt der Ruf der einzigartigen Qualität der Weidlinger Eiche in die Welt hinaus, so dass selbst italienische und französische Fassbinder seit einigen Jahren Fassholz vom Stift Klosterneuburg kaufen.

Eine Kunst für sich

Um diesen Schatz der Natur zu fassen, müssen die wenigen Fassbinder Österreichs einiges an Arbeit in die Fässer stecken. Bevor aus einem Baum ein Fass wird, wird das Holz zuerst geschnitten und anschließend jahrelang getrocknet. Danach werden die Bretter gehobelt, zu Dauben zugeschnitten und mithilfe von Metallreifen dauerhafte in die richtige Form gebracht. Der Fassbinder beginnt am unteren Ende des Fasses, um es auch oben in den Reifen zu bekommen, wird das Holz mit einem Gurt zusammengezurrt. Eine Kunst für sich, die nur noch wenige Menschen in Österreich ausüben. Speziell beim großen Holzfass geht es um die richtige Menge an Luftzufuhr durch die feinen Poren des Eichenholzes, die dem Wein diese natürliche Samtigkeit und Einmaligkeit verleiht. Geschmacklich eine Besonderheit und ganz nahe der Natur – das waren nur zwei Gründe, warum wir ganz besonders stolz auf unser neues Fass sind. Denn so ein Fass ist weit mehr als nur ein Wein-Behälter!

UNSERE EMPFEHLUNG

Günther Gottfried, Kellermeister

»Vom österreichischen Klassiker, dem perfekten Wein für den Herbst bis hin zum höchst prämierten Sekt ist alles dabei. In jedem einzelnen Wein stecken viel Liebe und Herzblut.«

GRÜNER VELTLINER RESERVE 2014
Opulente Frucht von gelben Äpfeln mit tropischen Anklängen am Gaumen sowie ihren kraftvollen, cremigen Schmelz mit einer sehr finessenreichen Säurestruktur.

ST. LAURENT GROSSE RESERVE 2011
36 Monate in Klosterneuburger Eiche gereift, ein kraftvoller Rotwein von höchster Harmonie. Prachtvolle Waldbeerenaromen, am Gaumen konzentriert, mit harmonischer Tanninstruktur. Unser bester St. Laurent!

MATHÄI BRUT 2012
Fruchtig und cremig mit langem Abgang, mit dem Duft von Apfel und einer feinen Hefenote. Nach der traditionellen Methode der Flaschengärung 30 Monate auf der Hefe gereift. Einer der höchstprämiertesten Sekte Österreichs!

SPITZENBEWERTUNGEN VON FALSTAFF ...

falstaff

Ganze neun Weine jenseits der magischen 90-Punkte und sieben Weine noch besser als im Vorjahr – die Bewertungen im aktuellen Falstaff-Weinguide sorgen für Feierlaune im Weingut. Unser Flaggschiff St. Laurent Reserve 2013 führt die Liste der Rotweine mit 92-94 Punkten an, aber auch der St. Laurent Ausstich (90-92), Grüner Veltliner Reserve (91-93) oder Weißburgunder Jungherrn (90-92) glänzen beispielsweise mit großartigen Bewertungen.

... UND A LA CARTE

A LA CARTE

Unsere St. Laurent Grosse Reserve 2011 wurde wieder mit 93 Punkten beim A LA CARTE WINEGUIDE 2015 ausgezeichnet. 93 Punkte erhielten auch die St. Laurent Reserve 2013 und unsere Grüne Veltliner Reserve 2014, der SALON-Sekt MATHÄI brut wurde mit 92 Punkten geadelt.

NEUE FLASCHEN FÜR DIE NEKTARE

Aufgrund der großen Beliebtheit unserer Nektare gibt es diese Spezialitäten jetzt auch in der praktischen 0,2 Liter Flasche. Egal ob Marille, Erdbeere oder Weingartenpfirsich – es ist für jeden Geschmack etwas dabei!

BESTER TRAUBENSAFT BEI GAULT MILLAU

GAULT MILLAU

Unser naturtrüber St. Laurent Traubensaft wurde bei Gault Millau als „Bester Traubensaft" Österreichs ausgezeichnet, was uns ganz besonders freut. Am besten gut gekühlt aus einem Weinglas trinken, um den vollen Geschmack genießen zu können.

ÜBER DEN WOLKEN MIT UNSEREM ZWEIGELT

Unseren Zweigelt trinken, während man über den Wolken fliegt? Die Austrian Airlines schenken nun unseren Zweigelt auf allen ihren Flügen aus. Weingut Stift Klosterneuburg in die ganze Welt!

VERANSTALTUNGEN

FALSTAFF ROTWEINGALA
24. November 2015
15.00–20.00 Uhr
Wiener Hofburg

ADVENTLICHER EINKAUFS-ABEND IN DER VINOTHEK
7. Dezember 2015
Vinothek, 9.00–20.00 Uhr

HARTWA TASTING DAYS HELSINKI
9.–10. Februar 2016
Helsinki/Finnland

„WOMEN ONLY" WEIN-VERKOSTUNG FÜR FRAUEN *
23. Februar 2016
Vinothek, 19.00 Uhr
Preis: € 29,–/Person

WEINBASISSEMINAR *
26.–27. Februar und 6.–7. Mai 2016
Fr. 14.00–19.30 Uhr, Sa. 9.00–18.30 Uhr
Preis: € 220,–/Person

PROWEIN 2016
13.–15. März 2016
Düsseldorf

RARITÄTENVERKOSTUNG „GROSSE JAHRGÄNGE UND BEWEGTE ZEITEN" *
12. April 2016
Vinothek, 19.00 Uhr
Preis: € 55,–/Person

WEINSCHNUPPERTAG *
28. Mai 2016
Vinothek, 9.00-17.30 Uhr
Preis: € 135,–/Person

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

www.stift-klosterneuburg.at/wein

Wer Genuss schenkt, liegt immer richtig

Weihnachten steht vor der Tür und vielleicht auch der eine oder andere Geburtstag. Höchste Zeit um sich über Geschenke Gedanken zu machen!

Mit Genuss kann man nie etwas falsch machen. Ein Geschenkpaket mit Wein kommt immer gut an oder aber eine kleine Auswahl an feinsten regionalen Delikatessen. Und damit wir Ihnen die Arbeit ein wenig abnehmen können, können Sie ihre Geschenke auch gleich geschmackvoll und mit viel Liebe verpacken lassen.

Advent in der Vinothek am 7. Dezember

In wenigen Wochen beginnt die Adventzeit und wie jedes Jahr wird auch in unserer Vinothek vom Stift Klosterneuburg die vorweihnachtliche Zeit gefeiert.
Damit Sie nicht in den Geschenkestress kommen, haben wir am Montag, den 7. Dezember unsere Vinothek dafür bis 20 Uhr extra lange für Sie geöffnet. Mit Maroni und selbstgemachtem Apfelpunsch macht das Einkaufen dann noch mehr Spaß! Verzierte Lebkuchen, unsere prämierten Weine, bis hin zu weihnachtlichen Klassikern wie Honig, Marmeladen, Schokolade, Ölen und speziellen Angeboten – hier findet man das passende Geschenk für die Liebsten. Als besonderen Gast haben wir dieses Jahr die Tagesheimstätte St. Martin zu Besuch, die Kunsthandwerk und weihnachtliche Basteleien zum Verkauf anbieten. Natürlich haben Sie wieder die Möglichkeit unsere Delikatessen zu kosten.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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