

# WEINGUT STIFT KLOSTERNEUBURG



## EDITORIAL



Sehr geehrte  
Weingenießer,

langsam neigt sich ein erfolgreiches Weinjahr im Stift Klosterneuburg zu Ende. Nicht nur von der Weinlese gibt es Sensationelles zu vermelden - in diesem Jahr wurde unser Weingut Stift Klosterneuburg als zertifiziert Nachhaltig ausgezeichnet – etwas, das uns ganz besonders am Herzen liegt.

Auch sonst gibt es viele Neuigkeiten aus dem Weingut: Auszeichnungen aus aller Welt flattern ins Haus, angefangen von Finnland bis in die USA. Außerdem wurde in diesem Jahr das 25-jährige Jubiläum von „Austromir“ im Stift Klosterneuburg gefeiert, bei dem sich 100 Astronauten der Association of Space Explorers getroffen haben. Darüber hinaus warten in den nächsten Monaten noch viele spannende Veranstaltungen auf uns. Ich würde mich freuen, wenn wir uns dort sehen!

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen!



Dr. Wolfgang Hamm, Weingutsleiter

## ZERTIFIZIERT NACHHALTIG

Diesen Herbst wurde dem Weingut Stift Klosterneuburg das Nachhaltigkeits-Zertifikat verliehen - eine weitere Auszeichnung für unseren besonders ressourcenschonenden Umgang mit der Natur.

Viele unserer Weingärten bewirtschaften wir seit 900-Jahren. Wenn wir nicht seit Jahrhunderten so arbeiten würden, was wir heute als nachhaltig bezeichnen, dann könnten wir dort nicht mehr Weinbau betreiben“ bringt es Weingutsleiter Wolfgang Hamm auf den Punkt. Der sorgsame Umgang mit der Schöpfung zählt zu den Grundwerten des Klosters. Die Zertifizierung des Weinguts Stift Klosterneuburg als erstes klimaneutrales Weingut Österreichs im Jahr 2009 war die erste externe Bestätigung unserer erklärten Ziele Ressourcenschonung und Nachhaltigkeit im zu betreiben. Nun haben wir einen weiteren Schritt unternommen: Im September dieses Jahres zeichnete der österreichische Weinbaupräsident NR Johannes Schmuckenschlager unser Weingut als „Zertifiziert Nachhaltig“ im strengen Nachhaltigkeitsprogramm des

österreichischen Weinbauverbandes aus. „Die Nachhaltigkeitszertifizierung dokumentiert die vielfältigen Leistungen für Umwelt und Gesellschaft der österreichischen Weinbaubetriebe. Umso wichtiger ist es, einen Leitbetrieb wie das Stift Klosterneuburg zu den Vorreitern im Bereich Nachhaltigkeit zählen zu können“,



so der Weinbaupräsident bei der Übergabe der Urkunde an uns. Das Projekt „Zertifiziert Nachhaltig“ wurde vom Österreichischen Weinbauverband gemeinsam mit anerkannten Experten in einem mehrjährigen Prozess entwickelt und zeigt Wege für nachhaltigen Weinbau auf. Für Weingutsleiter Wolfgang Hamm ist die Zertifizierung ein sehr wichtiges Anliegen: „Große Weine können nur im Einklang mit der Natur entstehen. Die Nachhaltigkeitszertifizierung bestätigt unseren Weg, so zu arbeiten, dass es allen gut geht: den Böden, Pflanzen und Lebewesen in unseren Weingärten, unseren Mitarbeitern, unseren Kunden und letztlich der Gesellschaft insgesamt!“

Eine konkrete Maßnahme im Weingut Stift Klosterneuburg ist beispielsweise das Einbringen von eigens zusammengestellten Begrünungsmischungen in die Weingärten, die der Bodenbelebung dienen. Die Artenvielfalt im Weingarten steigt und eine Harmonie zwischen Rebe und Begrünung ist gewährleistet. Die Begrünung erreicht auch eine Lockerung der unteren Bodenschich-

ten bei gleichzeitiger Stabilisierung der obersten Bodenschicht, insgesamt wird die Vitalität und Widerstandskraft des Weingartens damit gestärkt. Durch das Einbringen von eigenem Kompost wird dieser positive Effekt im Weingut Stift Klosterneuburg noch verstärkt. Auch dass viele Weinfässer aus Klosterneuburger Eichenholz aus unserem eigenen Wald hergestellt werden, kommt nicht nur der Qualität unserer Weine sondern auch unserer Umwelt zugute.

### Im Einklang mit der Natur zu Spitzenweinen

Der österreichische Weinbauverband stellte für den Beginn der Zertifizierung ein Online Tool zur Verfügung, das von uns zur Eigenbewertung herangezogen wurde. Dieses Programm erstellte dann ein Nachhaltigkeitsdiagramm, das aus den betrieblichen Kennzahlen errechnet wurde. Die Zertifizierung selbst geschah dann nach Erfüllung aller Kriterien durch ein externes Institut. Bei „Zertifiziert Nachhaltig“ werden Kriterien wie Klimaneutralität,

Wassernutzung, Energieeinsatz, Betriebsmitteleinsatz, Bodenfruchtbarkeit, Biodiversität, hoher Qualitätsanspruch, aber auch soziale und ökonomische Aspekte berücksichtigt. Nachhaltiger Weinbau setzt sich also aus Ökologie, Ökonomie und sozialer Kompetenz zusammen – Kriterien, die für uns schon immer maßgeblich waren. Nun sind sie Maßzahl für die Auszeichnung der nachhaltigsten Weingüter Österreichs – unser Weingut Stift Klosterneuburg ist auch hier Vorreiter.



### UNSERE EMPFEHLUNG

Günther Gottfried,  
Kellermeister



»Mit unseren besten Weißburgundern und dem Chorus trifft man immer eine ausgezeichnete Wahl für Stunden des Genusses.«

**WEISSBURGUNDER RESERVE 2015**  
Facettenreich, opulent, mineralisch, mit reifer Frucht und einem Hauch Karamell. Der Weißburgunder Reserve 2015 wurde nicht von ungefähr als Wiener Landessieger ausgezeichnet!



**CHORUS 2013**  
Cabernet Sauvignon trifft auf Merlot mit Cabernet Franc und St. Laurent. Der Chorus 2013 schmeckt nach schwarzer Johannisbeere und Waldbeeren mit Vanille und feinen Röstaromen. Unser Goldmedaillengewinner von der Austrian Wine Challenge.



**WEISSBURGUNDER TROCKENBEEREN-AUSLESE 2015**  
Reife Äpfel, exotische Früchte und perfekt ausgewogene Säure – der Weißburgunder Trockenbeerenauslese 2015 ist besonders saftig und geschmeidig und hat außerdem ein großes Lagerpotential!



## VOM ALL INS STIFT KLOSTERNEUBURG

Am 7. Oktober war das Stift Klosterneuburg Schauplatz eines ganz besonderen Events. Anlass war das Jubiläum des Projekts „Austromir“, mit dem vor 25 Jahren Franz Viehböck als erster Österreicher ins All flog. Das „Österreichische Weltraum Forum“ und die „Association of Space Explorers“ lud rund hundert Astronauten zu Kellerführung, Weinverkostung und Abendessen im Stiftskeller vom Weingut Stift Klosterneuburg. Es war der Abschlussabend des prestigeträchtigen „XXIX Planetary Congress“ in Wien, wo Raumfahrer über die Zukunft und das Potenzial der benannten Raumfahrt diskutierten. Die Teilnehmer aus rund 35

Ländern waren begeistert, ebenso wie der Gastgeber: „Es war beeindruckend mich mit so vielen Menschen, die die Grenzen der Schwerkraft überwunden hatten, echten Pionieren, zu unterhalten!“, erzählt Weingutsleiter Wolfgang Hamm.



## SPITZENBEWERTUNGEN IN FINNLAND

Unser Parade-Jahrgangssekt MATHÄI brut wurde vom finnischen Top-Weinmagazin „Viinilehti“ als „Sparkling Wine of the Year 2016“ ausgezeichnet. Mit seiner komplexen Fruchtaromatik, dem feinperligen Mousseux und seiner Cremigkeit gilt er auch in Österreich als einer der besten Schaumweine, er wurde kürzlich bei der Austrian Wine Challenge mit Gold ausgezeichnet sowie von A la carte mit 92 Punkten bewertet.



## TOP AUSZEICHNUNG AUS DEN USA

Unser KLOSTERSEKT wurde vom renommierten US-Magazin „Wine Enthusiast“ mit 90 Punkten ausgezeichnet. Der Sekt aus den klassischen österreichischen Sekt-Rebsorten Grünen Veltliner und Welschriesling ist damit der absolute Preis-Leistungssieger und damit nicht nur über dem großen Teich sondern auch in der heimischen Gastronomie hoch geschätzt.



## WILDE WÜRSTE

Ein weiteres Stifts-Schmankerl gibt es ab sofort in unserer Vinothek: Wildwürste! Sie sind aus bestem Wildbret aus den Wäldern des Stifts, das vom lokalen Fleischhauer sorgfältig verarbeitet und fein gewürzt wurde – ein ganz besonderer Leckerbissen!

## MIT WENIGEN KLICKS IM STIFT KLOSTERNEUBURG

Übersichtlich, benutzerfreundlich und perfekt zum Stöbern – die neue Website unseres Weingutes ist seit Sommer online und lädt zum Online-Shopping, aber auch zum Durchklicken ein, angefangen von aktuellen Neuigkeiten und Veranstaltungen, Kellerführungen bis hin zu unserem Obstgut. Schauen Sie doch mal vorbei: [www.stift-klosterneuburg.at](http://www.stift-klosterneuburg.at)

## ST. LAURENT RESERVE GEWINNT AUSTRIAN WINE CHALLENGE

Wir konnten wieder mit unserer St. Laurent Reserve 2013 punkten, sie wurde bei der Austrian Wine Challenge (AWC) als bester St. Laurent ausgezeichnet. Rund 13.000 Weine stellten sich dem internationalen Vergleich, umso mehr ist diese AWC Trophy ein besonderer Erfolg für uns. Noch nie war sich die Fachwelt so einig: auch Falstaff, Vinaria und Wein.Pur kürten diesen Wein unisono zum besten St. Laurent Österreichs.

## VERANSTALTUNGEN

### ADVENTLICHER EINKAUFSABEND IN DER VINOHEK:

Fr. 9. Dezember 2016  
Vinothek, 9.00-20.00 Uhr

### „LADIES ONLY“ WEINVERKOSTUNG FÜR FRAUEN\*

Do. 6. Februar 2017 Vinothek, 19 Uhr,  
Preis: € 29,-/Person

### WEINBASISSEMINAR\*

Fr. 24. - Sa. 25. Februar  
und Fr. 9. - Sa. 10. Juni 2017  
Fr. 14.00-19.30 Uhr, Sa. 9.00-18.30 Uhr  
Preis: € 230,-/Person

### RARITÄTENVERKOSTUNG „GROSSE JAHRGÄNGE UND BEWEGTE ZEITEN“\*

Do. 2. März 2017 Vinothek, 19 Uhr,  
Preis: € 59,-/Person

### PROWEIN 2017

So. 19. - Di. 21. März 2017, Düsseldorf

### WEINSCHNUPPERTAG\*

Mo. 3. Mai 2017 Vinothek, 9.00-17.30 Uhr  
Preis: € 135,-/Person

### WEINGARTENWANDERUNG

So. 21. Mai und So. 18. Juni 2017  
Treffpunkt: 14:30 Uhr,  
Kirche Kahlenbergedorf,  
Preis: € 24,-/Person

\* um Anmeldung wird gebeten: T: +43/2243/411-548  
E-Mail: [vinothek@stift-klosterneuburg.at](mailto:vinothek@stift-klosterneuburg.at)

[www.stift-klosterneuburg.at/weingut](http://www.stift-klosterneuburg.at/weingut)

# AUSSERGEWÖHNLICH UND MONUMENTAL- DIE ST. LAURENT GROSSE RESERVE

Unsere St. Laurent Große Reserve gilt als der Paradewein unseres Hauses und wird nur in großen Jahrgängen abgefüllt. Die Trauben der älteste Rebstöcke in unserer Top-Lage Stiftsbreite in Tattendorf bleiben bis zur perfekten Reife am Stock, werden dann sorgfältig gelesen, im Presshaus noch einmal sortiert und Vergären anschließend im Holzgärständer aus Klosterneuburger Eiche. Nach vier Wochen auf der Maische wurde der junge St. Laurent in Barriques, ebenfalls aus Klosterneuburger Eiche gefüllt, und reifte nun seiner Bestimmung entgegen.

Regelmäßige Verkostung begleiten die Entwicklung des Weines. Nach 18 Monaten ist es dann soweit, der Tag der Entscheidung ist gekommen: In einer finalen Verkostung entscheidet sich ob der Wein, die in ihn gesetzten Erwartungen erfüllt und sich in Intensität, Finesse und Potential deutlich von der St. Laurent Reserve abhebt. Nur wenn das der Fall ist, reift der St. Laurent weiter zur Großen Reserve heran, ansonsten verbessert er die St. Laurent Reserve. Mit der St. Laurent Grossen Reserve 2013 verlässt nun nach 30-Monaten Reifezeit ein wahrhaft

großer Wein unseren Keller. „Hier ist ein Wein entstanden der Eleganz und Power in sich vereint“ freut sich Kellermeister Günther Gottfried über den Spitzenwein des Weingutes.



## ADVENT IN DER VINTHETK:

FREITAG, 9.12.2016, 9-20 UHR

Bald ist es wieder soweit: Weihnachten rückt immer näher. Besuchen Sie unsere stimmungsvolle Vintothek und tauchen Sie ein in die besondere Atmosphäre. Genießer werden sich hier besonders wohl fühlen, denn von unseren vielfach prämierten Weine über gesunde Obstsäfte, süßen Honig, Marmeladen und Schokoladen bis zu hin zu feinsten Ölen gibt es eine große Auswahl an geschmackvollen und tollen

Geschenken für sich selbst oder die Liebsten. Am Freitag, den 9. Dezember 2016 laden wir Sie zum „Advent in der Vintothek“ ein. Wie schon im Vorjahr gibt es weihnachtliches Kunsthandwerk der Tagesheimstätte St. Martin. Damit Sie nicht in Geschenkstress kommen, haben wir am Freitag, dem 9. Dezember extra lange, nämlich bis 20 Uhr für Sie geöffnet und packen ihre Geschenke gratis ein! Brave Christkindeln können sich mit unserem selbstgemachten Apfelpunsch, einem gschmackigen Nussbrot oder der einen oder anderen Kostprobe unserer Weine belohnen.

Vorbeischaun lohnt sich auf alle Fälle, wir freuen uns auf Sie!

Vintothek Stift Klosterneuburg  
Freitag, 9.12.2016 | 9-20 Uhr

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