



Weingut Stift Klosterneuburg
Pressemappe

Klosterneuburg, November 2019



Weingut Stift Klosterneuburg

Prägend für die Geschichte des österreichischen Weinbaus.

INHALTSVERZEICHNIS

Das älteste Weingut des Landes	2
Wein vom bestem Terroir	2
Außergewöhnliche Lagen für außergewöhnliche Weine	2
Die Rebsortenvielfalt im Weingut Stift Klosterneuburg.....	3
Modernes Weingartenmanagement für nachhaltige Bewirtschaftung	4
Moderne Technik in historischen Kellern.....	4
Das Produktsortiment.....	5
Bewertungen: Beweis für die verwirklichten Qualitätsansprüche	6
Vermarktung und Auftritt nach außen	9
Das Weinerlebnis im Stift Klosterneuburg	9
Der kulturelle und soziale Auftrag des Stiftes Klosterneuburg.....	9
Das Team im Weingut Stift Klosterneuburg	10
Kontaktdaten und Öffnungszeiten	10
Stift Klosterneuburg: Obstsäfte höchster Qualität	11
Obstgut Stift Klosterneuburg	11
Produkte des Obstgutes.....	12

*Das Stift Klosterneuburg wurde 1114 gegründet und 1133 den Augustiner-Chorherren übergeben, um ein religiöses, soziales und kulturelles Zentrum zu bilden. Das Stift ist heute ein wichtiges kulturtouristisches Ziel, eine religiöse und soziale Institution und ein bedeutender Wirtschaftsbetrieb. Es besitzt unter anderem das älteste und eines der renommiertesten Weingüter Österreichs.
Informationen: www.stift-klosterneuburg.at*



Das älteste Weingut des Landes

Mit der Errichtung des Stiftes veranlasste Markgraf Leopold III. im Jahr 1114 auch die Gründung eines Weingutes. Schon bei der Einweihung der Basilika 1136 wurde ausschließlich Wein aus den stiftseigenen Rieden getrunken. In der langen Geschichte des Stiftes blieb der Weinbau stets von eminenter Bedeutung. Mit seiner über 900-jährigen Tradition ist das Weingut des Stiftes Klosterneuburg das älteste in Österreich. Mehr als 100 Hektar Weingärten stehen derzeit im Ertrag, wobei sich diese Fläche auf drei Weinbaugebiete verteilt: Auf die Großlage Klosterneuburg mit den Rieden rund um Klosterneuburg, auf Wien mit den Weingärten am Kahlenberg und auf die Thermenregion, wo in Gumpoldskirchen und Tattendorf umfangreiche Rebanlagen bestehen. Ökologische Bodenpflege, nützlingsschonende Bewirtschaftung und organische Düngung sind im Sinne einer Natur schonenden Vorgehensweise, die unverrückbaren Prinzipien bei der Pflege sämtlicher Weingärten des Stiftes. Die kompromisslose Qualitätsorientierung und Innovationsfreude knüpft an eine reiche Tradition im Bemühen um die Entwicklung des österreichischen Weinbaus an. Als hervorragendes Beispiel dafür kann die Gründung der ersten Weinbauschule der Welt genannt werden, die auf eine Initiative der Augustiner Chorherren im Jahr 1860 zurückgeht. Die Höhere Bundeslehranstalt für Wein und Obstbau Klosterneuburg ist heute wie in der Vergangenheit eine bedeutende Institution in Forschung und Lehre.

Wein vom bestem Terroir

Die unterschiedlichen Böden und kleinklimatischen Bedingungen der Rieden ermöglichen es dem Weingut des Stiftes Klosterneuburg, verschiedene Rebsorten in dem jeweils idealen Terroir zu kultivieren. Auf den von Sandsteinverwitterungs- und Lössböden geprägten Hanglagen von Klosterneuburg gedeihen Grüner Veltliner, Riesling und Sauvignon Blanc. In den Rieden in Wien, rund um das Kahlenbergerdorf und am Nussberg herrschen Kalkstein, Ton und Lehm im Boden vor, hier werden Gemischter Satz, Weißburgunder, Chardonnay, Gewürztraminer und Pinot Noir gezogen. Die Weingärten von Gumpoldskirchen, südlich von Wien, weisen kalkhaltige Braunerdeböden auf und sind der ideale Standort für die autochthonen Sorten Zierfandler und Rotgipfler. Auf den warmen Schotterböden bei Tattendorf gedeihen St. Laurent, Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot für die vorzüglichen Rotweine des Stiftes Klosterneuburg.

Außergewöhnliche Lagen für außergewöhnliche Weine

Ried Hengsberg, Klosterneuburg

Die Lage Hengsberg bietet mit ihrer Südost-Ausrichtung hervorragende mikroklimatische Bedingungen für den Grünen Veltliner. Die optimale Sonneneinstrahlung und Sandsteinverwitterungsböden mit Lössauflage garantieren ideale Voraussetzungen für eine hohe Reife der für die Sorte typischen mittelgroßen, grünen bis sonnengelben Beeren. Eine gute Bodendurchlüftung und ausgewogene Nährstoffversorgung fördern die Entstehung aromatischer und konzentrierter Grüner Veltliner.

Ried Franzhauser, Klosterneuburg

Franzhauser ist die steilste und älteste Lage des Weingutes Stift Klosterneuburg. Die kargen Böden der nach Süden stark abfallenden Hänge sind tertiäre, teils von Löss und Lehm überlagerte Sandsteinverwitterungsböden. Diese berühmteste Lage Klosterneuburgs erbringt Rieslinge mit einzigartigem Charakter. Er zeichnet sich in dieser Lage durch besonders füllige Mineralik und ansprechende Säurestruktur aus.

Ried Jungherrn, Wien

Seit Mitte des 13. Jahrhunderts befindet sich die heutige Wiener Lage bereits unter dem Patronat des Stiftes. Den Burgundersorten sagt man ihre Liebe zu fruchtbaren, tiefgründigen Kalkböden nach, und genau das findet der Weißburgunder hier vor: Der Boden ist ein Kalksteinverwitterungsboden mit einer schwereren Löss-Tonerde-Auflage. Der wasserzügige Boden zwingt die Wurzeln in große Tiefe, die Rebe erhält so eine ideale Versorgung mit Mineralstoffen. Jungherrn gehört als Einzellage des Kahlenbergerdorfes zum Weinbaugebiet Wien.



Ried Raflerjoch, Wien

Die sanften, begünstigten und geschützten Südosthänge der Lage Raflerjoch bieten der anspruchsvollen Pinot Noir-Traube optimale Bedingungen. Der mit Muscheln durchsetzte Kalksteinverwitterungsboden mit Löss-Tonerde Auflage ist ideal für den anspruchsvollen Pinot Noir, der hier durch weiche Aromen nach Waldhimbeeren und roten Johannisbeeren, sanfte Tannine und würzige Lebkuchen besticht.

Ried Altweingarten, Wien

In der Riede Altweingarten, einem Südhang am Fuße des Leopoldsbergs im Kahlenbergerdorf, herrschen besonders günstige Voraussetzungen für hochreife-elegante Chardonnays. Die lehm- und tonhaltigen Kalksteinböden im Altweingarten versorgen die Wurzeln dieser weißen Burgundersorte das ganze Jahr über mit genau der richtigen Menge an Wasser und Mineralien.

Ried Nussberg, Wien

In der wohl legendärsten Lage Wiens, dem Nussberg, verfügen die Weingärten über ein einzigartiges Mikroklima. Die Kalksteinverwitterungsböden erwärmen sich leicht, weiße Rebsorten danken dies mit feiner Frucht und erfrischender Säure. Hier gedeihen Grüner Veltliner, Welschriesling und Riesling. Von dieser Lage stammt der beliebte Gemischte Satz des Weingutes, ein unkomplizierter und trotzdem vielschichtiger Wein.

Ried Stiftsbreite, Tattendorf

Die Stiftsbreite ist zu Recht eine hoch gepriesene, große Lage. Die Schwemmland-Kalkschotterböden sind mit Braunerde durchsetzt, sehr wasserdurchlässig und zwingen so die Reben tief zu wurzeln. Die Schottersteine speichern die Hitze des Tages und geben die Wärme in der Nacht wieder langsam ab. Das sorgt für ein perfektes Ausreifen der Trauben für große Rotweine. Der hier gepflegte St. Laurent – die Stiftsbreite ist die größte zusammenhängende Fläche dieser Rebsorte weltweit - verlangt genau nach diesen warmen, gut drainierten Lagen. Die schwarz-blauen Beeren erlangen optimale Reife, der Klassiker der österreichischen Rotweinkultur läuft zur Höchstform auf. Der St. Laurent Ausstich des Weingutes Stift Klosterneuburg ist eine Selektion der besten großen Holzfässer eines Jahrgangs, bei der St. Laurent Reserve werden die Aromen dieser burgundischen Rebsorte durch den Ausbau in kleinen Eichenholzfässern zusätzlich betont. Die St. Laurent Große Reserve stellt die Spitze der Weinqualität dieser Lage dar und wird nur in sehr guten Weinjahren gefüllt.

Ried Wiegen, Gumpoldskirchen

Im Herzstück des berühmten Weißweingebietes der Thermenregion südlich von Wien ist die Riede Wiegen mit dem autochthonen Sortenklassikern Spätrot (Zierfandler) bestockt. Diese Rebsorte fühlt sich auf den kalkhaltigen, südöstlich ausgerichteten Braunerdeböden besonders wohl und glänzt durch konzentrierte und facettenreiche Fruchtaromatik, harmonisches Säurespiel und saftige Struktur.

Die Rebsortenvielfalt im Weingut Stift Klosterneuburg

Die Rebsorten im Weingut Stift Klosterneuburg umfassen in etwa folgende Weingartenflächen:

St. Laurent		35 %
Grüner Veltliner		18 %
Riesling		9 %
Chardonnay		7 %
Weißburgunder		6 %
Zweigelt		4 %
Blauburgunder, Blaufränkisch, Traminer	je	3 %
Cabernet Sauvignon, Merlot, Rotgipfler, Sauvignon Blanc	je	2 %
Zierfandler, Neuburger, Welschriesling	je	1 %





Modernes Weingartenmanagement für nachhaltige Bewirtschaftung

Der Weingartenmanager Johannes Steurer sorgt mit seiner Philosophie und seinem eigens entwickelten Weingartenprogramm für eine individuelle auf die unterschiedlichen Lagen abgestimmte Bewirtschaftung der Stiftsweingärten. Das Programm umfasst Maßnahmen zur Bodenvitalisierung, zum individuellen Laubwandmanagement, zur Erhöhung der Artenvielfalt in den Weinbergen sowie die Erhaltung und Erforschung alten Rebmaterials.

1.) Bodenvitalisierung

Die Ziele der Bodenvitalisierung sind die Verbesserung der Nährstoffharmonie und die Bodenaktivierung. Durch eine gezielte Begrünung soll eine Lockerung und Stabilisierung des Bodengefüges erreicht werden. Aufgrund der unterschiedlichen Lagen und Böden werden verschiedenste Begrünungspflanzenarten zusammenkomponiert. Ebenso soll die Rückführung des speziell kompostierten Tresters helfen, den Dauerhumusgehalt im Boden anzuheben und die Bildung von großen Bodenaggregaten zu fördern.

2.) Laubwandmanagement

Das Laubwandmanagement soll vor allem eine gute Durchlüftung der Traubenzone ermöglichen, die Eigenbeschattung verhindern und ausreichend Assimilationsfläche bieten. Das System wird unter Berücksichtigung der Lage, des Alters der Reben und der Sorte individuell abgestimmt. Die Beziehung zwischen Mensch und Stock, also die individuelle Betreuung der Stöcke durch die Handarbeit erfahrener Weinbergssarbeiter spielt in diesem Bereich eine große Rolle.

3.) Belebung

Einen weiteren Arbeitsschwerpunkt bildet der Einsatz von Pflanzen stärkenden Präparaten, um die Widerstandskraft der Reben zu stärken und den Verbrauch von chemisch synthetisch hergestellten Pflanzenschutzmitteln weiter zu senken. Auch die aktive Begrünung mit unterschiedlichsten Pflanzen im Rahmen der Begrünung der Weinberge soll die Bodenstruktur verbessern und die Artenvielfalt erhöhen.

4.) Erhaltung wertvollen Rebmaterials

Die Stiftsweingärten verfügen über sehr alte Rebstöcke, welche schon lange vor den Jahren der Massenträger gepflanzt wurden. Dieses Erbmaterial beobachtet und bewertet man derzeit genau. Ziel dieser Arbeit ist es, dieses bereits über Jahrzehnte in diesen Lagen gedeihende Rebmaterial zu selektionieren, zu vermehren und wieder auszupflanzen. Dies wird künftig dazu beitragen, den individuellen und terroirgeprägten Charakter der Weine des Stiftes Klosterneuburg zu erhalten und weiter zu stärken.

Moderne Technik in historischen Kellern

Für die Weinbereitung steht im Stift eine umfangreiche Kelleranlage aus der Barockzeit zur Verfügung. Die Gewölbe erstrecken sich über vier Etagen bis in eine Tiefe von 36 Metern unter dem Stiftsplatz. In den letzten Jahrzehnten wurden diese Keller zu einer Stätte zukunftsweisender Weinbereitung ausgebaut. Was an moderner Technik in den Dienst der Kelterung hochqualitativer Weine gestellt werden kann, ist hier vorhanden. In pneumatischen Tankpressen erfolgt die Gewinnung des Mostes auf schonendste Weise bei einem Druck von nicht mehr als 1,5 Bar. Jüngst erfolgte die Modernisierung der Rotweinverarbeitung, wo nun die Weine in 19 neuen Gärtanks zu je 15.000 Litern mit drei modernen Systemen (Überflutungstanks, Untertaucher sowie Puls-Air System) vergären. Eine pneumatische Presse sorgt für höchstmögliche Produktschonung beim Pressvorgang.

Je nach Typ und Jahrgangscharakteristik werden die Weine in verschiedenartigen Gebinden ausgebaut, von großen Holzfässern mit 5.000 bis 11.000 Liter Fassungsvermögen für manche Rotweine über kleine Eichenfässer (Barriques) für die besonders wertvollen und lange im Fass reifenden Lagenweine, bis hin zu Stahltanks für die besonders fruchtig auszubauenden Weine. Die Installation einer hochmodernen Abfüllanlage in den barocken Gewölben zählt zu den jüngsten Investitionstätigkeiten im Stiftsweingut. So stehen nun auch am Ende der Produktionskette Produktschonung und höchste technische Standards zur Verfügung, um höchst mögliche Weinqualitäten zu erreichen.



Das Produktsortiment

Die Produktlinien des Weingutes Stift Klosterneuburg sind klar in zwei Linien strukturiert.

1.) Klassik-Weine

Diese sortenreinen Weine zeichnen sich durch ihre Jugendlichkeit und Frische aus und unterstreichen ihre typische österreichische Fruchtigkeit. Die Trauben dieser Weine stammen immer aus einem Weinort und geben die Typizität des jeweiligen Weinbaugebietes wieder. Die Etiketten sind durch das Wappen des Stiftes Klosterneuburg eindeutig erkennbar.

Weißer Klassikweine gibt es von den Sorten Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc sowie Spätrot-Rotgipfler und Gewürztraminer. Weiters umfasst das Produktsortiment einen Gemischten Satz vom Wiener Nussberg, einen Rosé sowie Weine der roten Sorten Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent.

Die Klassikweine sind mit einem Schraubverschluss versehen.

2.) Lagenweine

Diese zeichnen sich durch die besondere Auswahl des Traubenmaterials aus. Die handgelesenen Trauben für diese Weine stammen aus Spitzenlagen, die teilweise seit Jahrhunderten vom Stift bewirtschaftet werden. Physiologisch hochreife Trauben ergeben einzigartige, langlebige Weine mit unverwechselbarem Charakter und kräftiger Struktur und dienen als Botschafter ihres Terroirs. Die Etiketten dieser Weine zeigen eine stilisierte Weinranke.

Die weißen Lagenweine exklusive der Reserve Weine werden mit Schraubverschluss versehen, bei den roten Weinen sowie bei Grüner Veltliner Reserve und Weißburgunder Reserve kommt Naturkork zum Einsatz.

Die wichtigsten Einzellagen sind:

Klosterneuburg:	Hengsberg (Grüner Veltliner) Franzhauser (Riesling)
Wien:	Jungherrn (Weißburgunder) Altweingarten (Chardonnay) Raflerjoch (Pinot Noir)
Tattendorf:	Stiftsbreite (St. Laurent)

St. Laurent: das Aushängeschild

Eine besondere Stellung innerhalb der Rotweine des Weingutes Stift Klosterneuburg nimmt der St. Laurent ein. Diese Rebsorte wurde um 1850 erstmals in Klosterneuburg ausgepflanzt und trat von hier ihren Siegeszug durch die österreichischen Weinbaugebiete an. Mit einer Gesamtanbaufläche von über 40 ha steht in Tattendorf im Süden von Wien in der Ried Stiftsbreite nicht nur der größte St. Laurent Weingarten Österreichs, sondern der ganzen Welt.

3.) Raritäten, Sekt, Brände und Säfte

Das Weingut Klosterneuburg verfügt über ein umfangreiches Weinarchiv, das bis in das Jahr 1956 zurückreicht und einige besondere Raritäten umfasst wie beispielsweise hochwertige Prädikatsweine. Weiters bietet das Weingut Klosterneuburg den „Klostersekt“ und den nach traditioneller Methode hergestellten Premium-Schaumwein „MATHÄI“. Das Produktsortiment umfasst auch Brände aus den eigenen Wein- und Obstgärten, Traubensäfte sowie einzigartige naturtrübe, sortenreine Apfelsäfte. Abgerundet wird die Produktpalette mit Spezialitäten aus hauseigenen Ausgangsprodukten wie etwa Traubenkernöl, Gelée vom St. Laurent Ausstich, Kürbiskerne oder handgearbeitete Edelschokoladen mit St. Laurent oder Welschriesling-Eiswein.



Bewertungen: Beweis für die verwirklichten Qualitätsansprüche

Folgend eine Auswahl der jüngsten Bewertungen für das Weingut Stift Klosterneuburg:

AUSTRIAN WINE CHALLENGE 2019

- Gold Medaille – St. Laurent Reserve, 2017
- Gold Medaille – Pinot Noir Reserve, 2017
- Gold Medaille – Weißburgunder Reserve, 2017
- Gold Medaille – MATHÄI Reserve
- Gold Medaille – Wermut, 2017
- Silber Medaille – Rotgipfler Ried Satzing Große Reserve, 2017
- Silber Medaille – Cuvée CHORUS, 2017

A LA CARTE - WINEGUIDE 2019

- 94 P. – Rotgipfler Ried Satzing Große Reserve, 2017
- 94 P. – St. Laurent Reserve, 2017
- 93 P. – Cuvée CHORUS, 2017
- 93 P. – Weißburgunder Reserve, 2018
- 92 P. – Grüner Veltliner Reserve, 2018
- 92 P. – MATHÄI Reserve
- 91 P. – Weißburgunder Jungherrn, 2018

Falstaff Wein Guide 2019/20

- 94 P. – Riesling Beerenauslese 2017
- 93 P. – St. Laurent Reserve 2016
- 93 P. – Rotgipfler Ried Satzing Große Reserve 2017
- 93 P. – MATHÄI Grosse Reserve 2013
- 92 P. – Wiener Gemischter Satz DAC Ried Weisheiten 2018
- 92 P. – Uvae Solae Gewürztraminer 2018
- 92 P. – St. Laurent Ausstich 2016
- 92 P. – Pinot Noir Reserve 2016
- 92 P. – Chardonnay Ried Altweingarten 2017
- 91-93 P. – Weissburgunder Reserve 2018
- 91 P. – Weissburgunder Jungherrn 2018
- 91 P. – Mathäi brut 2015
- 91 P. – Chorus 2016
- 90 P. – Zweigelt 2017
- 90 P. – Zierfandler-Rotgipfler 2018
- 90 P. – Wiener Gemischter Satz DAC 2018
- 90 P. – Sauvignon Blanc 2018
- 89-91 P. – Riesling Ried Franzhauser 2018
- 89-91 P. – Grüner Veltliner Hengsberg 2018
- 89 P. – Zweigelt Pastell 2017
- 89 P. – Weißburgunder 2018
- 89 P. – St. Laurent Pastell 2017
- 89 P. – Spätrot-Rotgipfler Pastell 2018
- 89 P. – Riesling 2018
- 89 P. – Grüner Veltliner 2018
- 89 P. – Gewürztraminer 2018
- 89 P. Chardonnay 2018
- 88 P. – Weißburgunder Pastell 2018
- 88 P. – Riesling Pastell 2018
- 88 P. – Grüner Veltliner Pastell 2018





SALON 2019

Pinot Noir Reserve, 2016

WINE ENTHUSIAST 2019

92 P. – Wiener Gemischter Satz DAC, 2018

92 P. – Escorial, 2016

91 P. – Blaufränkisch, 2017

89 P. – Grüner Veltliner, 2018

89 P. – Zierfandler-Rotgipfler, 2018

88 P. – Zweigelt, 2017

WINE ENTHUSIAST 2018

92 P. – Grüner Veltliner Reserve, 2017

92 P. – St. Laurent Ausstich, 2016

92 P. – Weißburgunder Ried Jungherrn, 2017

90 P. – Pinot Noir Ried Steinfeld, 2016

Falstaff Rotwein Guide 2019

94 P. – VELUM, 2015

94 P. – St. Laurent Grosse Reserve, 2015

93 P. – St. Laurent Reserve, 2016

92 P. – St. Laurent Ausstich, 2016

92 P. – Pinot Noir Reserve, 2016

90 P. – Pinot Noir, 2016

90 P. – Escorial, 2016

89 P. – Patronis, 2016

Falstaff Wein Guide 2018/19

93 P. – Weißburgunder Reserve, 2017

92 P. – Grüner Veltliner Reserve, 2017

92 P. – Weißburgunder Ried Jungherrn, 2017

91 P. – Grüner Veltliner Ried Hengsberg 2017

91 P. – Wiener Gemischter Satz DAC Ried Weisleiten, 2017

90 P. – Riesling, 2017

90 P. – Zierfandler-Rotgipfler, 2017

90 P. – MATHÄI Reserve brut

Wiener Landesweinbewertung 2018

Gold Medaille – Pinot Noir Raflerjoch, 2015 – **Wiener Landessieger**

SALON 2018

Pinot Noir Reserve, 2015

Premium Select International Wine Challenge 2018

92 P. – Grüner Veltliner Reserve, 2016 (****)

WINE ENTHUSIAST 2018

92 P. – Weißburgunder Ried Jungherrn, 2016

90 P. – St. Laurent Ausstich, 2015



AUSTRIAN WINE CHALLENGE 2018

Gold Medaille – St. Laurent Reserve, 2015
Gold Medaille – Chorus, 2015
Gold Medaille – Weißburgunder Jungherrn, 2016
Gold Medaille – Mathäi brut, 2014

A LA CARTE - WINEGUIDE 2018

93 P. – Chorus, 2015
93 P. – St. Laurent Reserve, 2015
93 P. – Weißburgunder Reserve, 2016
92 P. – Grüner Veltliner Reserve, 2016
92 P. – Weißburgunder Jungherrn, 2016
90 P. – Riesling Franzhauser, 2016

WINE ENTHUSIAST 2017

93 P. – St. Laurent 2015
92 P. – Zierfandler-Rotgipfler 2016
91 P. – Blaufränkisch 2015

Falstaff Wine Guide 2017/18

93 P. – Weißburgunder Reserve 2016
93 P. – Weißburgunder TBA 2015
92 P. – Weißburgunder Jungherrn 2016
92 P. – Grüner Veltliner Reserve 2016
91 P. – Cabernet Sauvignon 2013
90 P. – MATHÄI brut
90 P. – Weißburgunder 2016
90 P. – Grüner Veltliner Hengsberg 2016
90 P. – Riesling Franzhauser 2016
90 P. – Welschriesling Eiswein 2015

Wiener Landesweinbewertung 2017

Gold Medaille – Pinot Noir Reserve 2014 – **Wiener Landessieger**
Gold Medaille – Weißburgunder Reserve 2016
Gold Medaille – Weißburgunder Jungherrn 2016
Gold Medaille – Wiener Gemischter Satz DAC 2016
Gold Medaille – MATHÄI brut
Gold Medaille – Weißburgunder 2016

SALON 2017

Weißburgunder TBA 2015 – SALON-Sieger
St. Laurent Reserve 2015
Pinot Noir Reserve 2014

Landesweinbewertung Niederösterreich 2017

St. Laurent Reserve 2015 – **Landessieger**





Vermarktung und Auftritt nach außen

Vertriebsstruktur und Export

Die Premium-Qualität der Weingutslinie bestimmt auch die Vertriebsstruktur des Weingutes Stift Klosterneuburg. Der Vertrieb der Weiß- und Rotweine erfolgt zu etwa 40 Prozent an Wiederverkäufer wie Gastronomiebetrieb, Gastronomie und Vinotheken. Weitere 20 Prozent der Weine werden „ab Stift“ über die stiftseigene Vinothek und Firmenkunden abgesetzt, 20 Prozent gehen an den LEH. Steigende Bedeutung hat der Export, der ebenfalls etwa 20 Prozent des Absatzes ausmacht. Wichtige Exportmärkte sind neben Deutschland auch Großbritannien, die Schweiz, Italien, Niederlande, Frankreich, Spanien, Skandinavien und Polen. Die Hauptmärkte in Übersee sind Kanada, Japan und China.

Das Weinerlebnis im Stift Klosterneuburg

Die Vinothek des Weingutes Stift Klosterneuburg ist ein besonderer Anziehungspunkt für alle Freunde ausgezeichneter Weine. In dem um 1300 errichtete Kellergewölbe verbinden sich historische Bausubstanz und die architektonische Ausgestaltung im Stil unserer Zeit zu einem adäquaten Ambiente für den kultivierten Weingenuss. Hier werden neben den Weinen des aktuellen Jahrganges auch Raritäten aus dem Altweinbestand, Delikatessen sowie exklusive Geschenksets angeboten.

Die Keller, in denen die Weine des Stiftes Klosterneuburg gekeltert und bis zur harmonischen Reife gelagert werden, sind um nichts weniger sehenswert als die Vinothek. In Führungen durch die imposante, von doppelten Mauern umfangene und über vier Etagen in die Tiefe reichende Anlage aus der Barockzeit, lässt sich die Verbindung von lebendiger Weingeschichte, großer Tradition und der Kellertechnik eines modernen Weingutes erleben.

Die einzigartige Kombination zwischen Weingut und Stift nimmt auch einen zentralen Stellenwert im Veranstaltungsangebot in Sachen Wein ein. Neben der klassischen Kellerführung, der „Weinkeller Tour“ die täglich stattfindet, ist das Weingut Stift Klosterneuburg auch einer jener Orte, an denen die Weinakademie Österreich Weinseminare abhält.

Der kulturelle und soziale Auftrag des Stiftes Klosterneuburg

Heute zählt das Stift Klosterneuburg, der Residenz des Babenberger Markgrafen Leopold III., zu den bedeutendsten Reisezielen des Kulturtourismus in Österreich: Der weltberühmte Verduner Altar gehört zu den absoluten Höhepunkten und die reichhaltigen Sammlungen des Stiftsmuseums und der Schatzkammer vereinen Kunstwerke vom Mittelalter bis in die Gegenwart.

Das Kunstvermittlungsangebot reicht von täglichen Führungen zu den Kulturschätzen des Stiftes („Sakrale Tour“, „Museumstour“) über Spezialführungen bis hin zu einer Weinkellertour. Ein Reigen an Konzerten und Ausstellungen oder eine Oper (auch für Kinder) runden das breite kulturelle Angebot ab.

Das Stift Klosterneuburg versucht auch seiner sozialen Rolle gerecht zu werden. Daher werden mindestens zehn Prozent des Ertrages aus den Wirtschaftsbetrieben des Stiftes sozialen Zwecken gespendet. Unter anderem unterstützt das Stift die „Concordia-Sozialprojekte“ sowie „Elijah - soziale Werke“ des Pater Georg Sporschill SJ.



Das Team im Weingut Stift Klosterneuburg

Wolfgang Hamm, Weingutsleiter

Der gebürtige Weinviertler und studierte Betriebswirt verfasste bereits seine Dissertation zum Thema Wein und vervollständigte seine Ausbildung durch Praktika auf Weingütern in Österreich und Frankreich. Der Weinakademiker und Lektor der Weinakademie war jahrelang im internationalen Lebensmittelmarketing und als Weinmarketingberater tätig bevor er im September 2007 die Geschäftsführung des Weingutes Stift Klosterneuburg übernahm.

Günther Gottfried, Kellermeister

Nach Abschluss der Höheren Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg, sammelte der gebürtige Burgenländer Erfahrungen bei den beiden bekannten Sektkellereien Szigeti und Schlumberger. Es folgte eine Weinbauberatertätigkeit für die burgenländische Landwirtschaftskammer sowie eine zehn jährige Anstellung als Produktionsleiter im Winzerkeller Andau. Seit dem Jahr 2014 leitet Günther Gottfried das Keller-Team des Stiftsweingutes.

Johannes Steurer, Weingartenleiter

Johannes Steurer ist als Winzersohn weinmässig erblich vorbelastet. Nach Abschluss der Höheren Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg sowie einiger Praktika in namhaften Weinbaubetrieben, sammelte der gebürtige Carnuntumer Berufserfahrung im eigenen Familienbetrieb. Auch seine Freizeit verbringt Johannes am liebsten in der Natur. So zählen sein Hund Cora, das Fischen und die Jagd zu seinen größten Hobbies.

Heinz Hausgnost, Verkaufsleiter

Heinz Hausgnost arbeitete als Betriebsassistent im Verkauf im Schloßweingut Graf Hardegg im Weinviertel, bevor er bereits im Jahr 1997 in das Weingut Stift Klosterneuburg wechselte, wo er ebenfalls als Betriebsassistent und im Verkauf tätig war. Seit dem Jahr 2003 hat der Weinviertler Hausgnost die Agenden als Verkaufsleiter für Österreich-West, Deutschland und die Schweiz im Weingut Stift Klosterneuburg übernommen.

Kontaktdaten und Öffnungszeiten

Weingut Stift Klosterneuburg

Stiftsplatz 1
A-3400 Klosterneuburg
T: +43(0)2243/411-522
F: +43(0)2243/411-551
weingut@stift-klosterneuburg.at
www.stift-klosterneuburg.at

Vinothek

Rathausplatz 24, A-3400 Klosterneuburg
T: +43(0)2243/411-548
F: +43(0)2243/411-550
vinothek@stift-klosterneuburg.at

Mo-Fr 9-18 Uhr | Sa 9-17 Uhr | So 12-17 Uhr

Feiertags geschlossen



Stift Klosterneuburg: Obstsäfte höchster Qualität

Im Obstgut Stift Klosterneuburg reifen die Früchte im sonnigen Klima des Donautals im Einklang mit der Natur - Obst mit sortentypischem vollem Geschmack! Ihre wertvollen Inhaltsstoffe und ihr unvergleichliches Aroma machen die daraus gewonnenen Fruchtsäfte Jahr für Jahr zu Siegern bei der wichtigsten Obstsaftpremierung, der „Goldenen Birne“ im Rahmen der Wieselburger Messe.

Obstgut Stift Klosterneuburg

Der Obstanbau verfügt über eine sehr lange Tradition im Stift Klosterneuburg. Seit 1402 liefert das eigene Obstgut auf dem gegenüberliegenden Donauufer vorwiegend Äpfel, da gerade die Apfelbäume auf den lockeren, warmen und nährstoffreichen Donau-Schwemmlandböden ideale Wachstumsbedingungen vorfinden. Das sonnenreiche, vom pannonischen Raum beeinflusste Klima mit seinen ausgeprägten, vom Donaustrom regulierten Temperaturwechseln zwischen Tag und Nacht unterstützt die Aromenausprägung und Typizität der einzelnen Sorten. Die Bewirtschaftung des ersten klimaneutralen Obstgutes Österreichs erfolgt naturnah und nützlingschonend, geerntet wird wie auch im Weingarten in mehreren Durchgängen ausschließlich von Hand. Anschließend werden die Früchte dann schonend zu naturtrüben Apfel-, Trauben- und Mischsäften höchster Qualität verarbeitet.

Breite Sortenvielfalt

Neben den klassischen Apfelsorten wie Golden Delicious und Granny Smith kultiviert der Langenzersdorfer Leitbetrieb auch hochwertige Züchtungen wie Idared, Jonagold und Topaz. Der jüngste Neuzugang kommt aus England: Cox Orange heißt die alte Sorte, die unter Kennern als DIE Apfelsorte schlechthin gilt und die Fruchtsaftpalette des Weingutes um einen Premiumapfelsaft ergänzt. Obwohl der Ertrag eher gering ist, lohnt sich dennoch die intensive Pflege der anspruchsvollen Sorte, denn ihr Geschmack ist einzigartig. Für Abwechslung im Sortiment sorgen die Saftkombinationen aus Apfel und Birne oder Karotte, die einander geschmacklich hervorragend ergänzen.

Der weiße Traubensaft wird aus Trauben vom Grünen Veltliner gemacht, die auf den Klosterneuburger Lagen hervorragende mikroklimatische Bedingungen vorfinden. Sorgfältig von Hand gelesen, schonend gepresst und sofort abgefüllt entwickeln die Trauben ihren süßen und vollen Geschmack. Die roten Trauben des beliebten Saftes vom St. Laurent stammen aus den Tattendorfer Lagen. Dort reifen die Beeren ideal heran und verleihen dem Fruchtsaft so seine tiefrote Farbe und den samtig vollen Geschmack.

Gesund und vielfach ausgezeichnet

Die sortenreinen Apfel-, Trauben- und Mischsäfte schmecken nicht nur, sie enthalten auch eine Fülle an natürlichen Vitaminen und Mineralstoffen, die sie zu wahren Energy-Drinks machen. Von der hervorragenden Qualität der Fruchtsäfte zeugen auch der sechsfache NÖ Landessieg den die Säfte bei der „Goldenen Birne“, der wichtigsten Obstsaftpremierung im Rahmen der Wieselburger Messe sowohl 2013, als auch 2014 gewinnen konnte.

Alle Säfte sind in der Vinothek des Stiftes, im gut sortierten Fachhandel sowie der gehobenen Gastronomie erhältlich.

Team

Markus Schodl kümmert sich mit Hingabe um die Obstbäume im Obstgut Stift Klosterneuburg. Er studierte Weinbau und Önologie an der renommierten Fachhochschule in Geisenheim/Deutschland. Anschließend sammelte er umfangreiche Praxiserfahrungen auf Weingütern in Australien, Italien, Deutschland und der Wachau, bevor er 2008 die Leitung der Wein- und Obstgärten des Stiftes Klosterneuburg übernahm. Seit Mitte 2012 konzentriert er sich nun voll auf seine Leidenschaft den Obstbau und führt einen Weinbaubetrieb im nördlichen Weinviertel im Nebenerwerb.



Produkte des Obstgutes

Sortenreine, naturtrübe Säfte:

Golden Delicious

Die Apfelsorte ist ein Zufallssämling aus West Virginia/USA. Golden Delicious entwickelt ein unvergleichlich Sortenaroma und ergibt einen unglaublich vollen und cremigen Apfelsaft. Er ist sehr ausgeglichen, gehaltvoll süß am Gaumen und mild in der Säure.

Jonagold

Diese Kreuzung aus den Sorten Jonathan und Golden Delicious verfügt über ein grobzelliges, lockeres und besonders saftiges Fruchtfleisch. Geschmacklich besticht dieser Saft mit seinem feinen Süße-Säurespiel am Gaumen. Harmonisch und sehr geschmackvoll genießt man gerne sein intensives, erfrischendes Aroma.

Idared

Der Name dieser Sortenkreuzung aus Jonathan und Wagner Apfel verrät bereits seine Herkunft aus Idaho in den Vereinigten Staaten Amerikas. Weiß bis leicht rosa ergibt das saftige Fruchtfleisch einen cremigen, fruchtigen Geschmack mit animierendem Säurespiel.

Granny Smith

Diese beliebte Sorte stammt ursprünglich aus Australien. So grün wie der Apfel, so ist auch der Geschmack des Saftes grasig grün und erfrischend sauer. Seine dezente Süße und der intensive Geschmack harmonisieren hervorragend mit der knackigen Säure.

Cox Orange

Diese alte Apfelsorte aus England gilt unter Kennern als DIE Apfelsaft-Sorte schlechthin. Die Bäume dieser sehr anspruchsvollen Sorte danken die intensive Pflege nur mit wenig Menge, aber der Saft der reifen Äpfel ist schlichtweg ein Erlebnis. Äußerst aromatisch, würzig und harmonisch mit feiner Säure wird dieser Saft in der 0,75l Flasche abgefüllt. Unsere Cox Orange Äpfel stammen vom Haschberg, einer Südlage im Weidlingtal, inmitten des Wienerwaldes. Hier reift der Cox Orange zu einzigartiger Geschmacksintensität heran. Stark wechselnde Temperaturen sowie große alte Bäume prägen die Aromatik der Äpfel.

RubINETTE

Unsere RubINETTE Äpfel stammen von der, direkt an der Donau gelegenen Lage Prügelwiese. Auf dem sich leicht erwärmenden sandigen Schwemmlandboden reift der Zufallssämling aus Golden Delicious und Cox Orange zu einzigartiger Geschmacksintensität heran. Kühle Nächte und der warme Donauauen Boden lassen die Früchte jedes Jahr zur Vollreife heranwachsen.

DalINETTE

Unsere DalINETTE Äpfel stammen vom Kirchensteig einer offenen Lage in Putzing. Die ursprünglich aus Frankreich stammende Apfelsorte reift auf kalkhaltigem Schwarzerde-Lössboden mit wechselnden Wetterbedingungen und schwankenden Temperaturen zu einzigartiger Geschmacksintensität heran.

Mischsäfte:

Apfel-Birne

In dieser köstlichen Kombination verbindet sich der frische Geschmack der Birne optimal mit der dezenten Säure des Apfels zu einem harmonischen Geschmackserlebnis.

Apfel Karotte

Dieser leuchtend orange Saft ist eine harmonische Kombination aus ca. 70% Idared-Apfelsaft und ca. 30% Karottensaft. Die gelungene Marriage von Obst und Gemüse vereint den vollmundig-süßen Geschmack der Karotte mit der Frische des Apfelsaftes optimal.



Traubensäfte:

Traubensaft vom St. Laurent

Die Parade-Rebsorte des Stiftes darf natürlich auch bei den Säften nicht fehlen! Diese Rebsorte stammt ursprünglich aus Frankreich und verlangt warme, fruchtbare Böden. Somit findet sie in den Tattendorfer Lagen des Weingutes Stift Klosterneuburg allerbeste Voraussetzungen für eine optimale Reife der dickschaligen, schwarz-blauen Beeren, die dem Saft seine tiefrote Farbe verleihen. Der samtig süße und volle Geschmack überzeugt den Genießer.

Traubensaft vom Grünen Veltliner

Österreichs wichtigste Rebsorte findet auf den Klosterneuburger Lagen hervorragende mikroklimatische Bedingungen. Optimale Sonneneinstrahlung und Bodenverhältnisse garantieren Jahr für Jahr die ideale Reife der für die Sorte typischen mittelgroßen, runden, grünen bis sonnengelben Beeren. Auch der Saft glänzt mit der beim Wein so typischen fruchtigen Würze. Mit seiner am Gaumen ausgewogenen Zucker-Säure Balance schmeckt er wie frisch von der Presse.

Nektare:

Marillennektar

Unser Marillennektar enthält den Saft und das gesamte Fruchtfleisch sonnenverwöhnter, vollreifer Marillen. Er schmeckt sowohl pur als auch gespritzt mit Wasser. Für einen köstlichen Aperitif servieren Sie ihn gemischt mit KLOSTERSEKT.

Johannisbeernektar

Verführerischer Fruchtgenuss riech an Vitamin C und Polyflavonoiden – die vollreifen schwarzroten Beeren werden von uns zu einem köstlichen Nektar veredelt!

Weingartenpfirsichnektar

Unser Weingartenpfirsichnektar enthält den Saft und das gesamte Fruchtfleisch sonnenverwöhnter, vollreifer Weingartenpfirsichen. Der Weingartenpfirsich ist eine robuste, graurote Kulturpfirsichsorte, die im 19. Jahrhundert in den Weingärten gepflanzt wurde, damit sich die Winzer an den Früchten erfrischen konnten. Als Nektar weist er eine unglaubliche Aromaintensität auf.

Auszeichnungen

2019 - Landessieger

Jonagold
Golden Delicious
Apfel-Karotte
St. Laurent Traubensaft
Weingarten-Pfirsichnektar
Apfelsecco

2018 - Landessieger

Apfel-Karotte
Cox Orange
Rubinette
St. Laurent Traubensaft

