

WEINGUT STIFT KLOSTERNEUBURG



AUSSTICH
AUSGABE 1/2017

EDITORIAL



Sehr geehrte
Weingenießer,

das Weinjahr 2017 hat gestartet, den Spätfrost haben unsere Weingärten gut überstanden und nun sind wir schon gespannt, was das Jahr Neues bringt. Der Jahrgang 2016 wurde gerade bei den Erstpräsentationen verkostet und wir könnten mit den Rückmeldungen nicht glücklicher sein. In dieser Ausstich-Ausgabe möchten wir Ihnen auch die steilste Lage unseres Weinguts vorstellen: die Riede Franzhauser.

Auch sonst gibt es viele spannende Neuigkeiten aus dem Weingut zu berichten: Unsere neuen Lagen-Apfelsäfte sind gefüllt, das Weingut ist Gastgeber bei der diesjährigen Sommelier EM, es gibt neuen Zuwachs am Weingut und wir freuen uns über neue Auszeichnungen für unsere Weine und Säfte, wie die Goldene Birne und die Vinaria Trophy.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß
beim Lesen!



Dr. Wolfgang Hamm, Weingutsleiter

VOM BAUM IN DIE FLASCHE – DIE NEUEN LAGENSÄFTE SIND DA

Cox Orange, Rubinette und Dalinette – das sind unsere neuen Lagensäfte. Die handgepflückte Ernte, die behutsame Pressung und der größtmögliche Erhalt der Vitalstoffe stehen bei der Herstellung natürlich an erster Stelle. Das schmeckt man nämlich in jedem Schluck und nicht nur das macht die Lagensäfte so besonders.

Nur 13 km Luftlinie liegen zwischen den drei Lagen wo die Äpfel für unsere Einzellagensäfte wachsen – so nahe aber auch so unterschiedlich sind sie. Sie liegen an den östlichen Ausläufern der Alpen im Wienerwald, an der Wiener Pforte der Donau und an den sanften Hügeln des südlichen Weinviertels. Bestens umsorgt wächst hier das Erntegut für unsere ganz besonderen Lagensäfte.

Englisch, würzig und harmonisch – der Cox Orange

Der Cox Orange aus der Lage Haschberg ist eine Apfel-Ursorte aus Großbritannien und fühlt sich unter rauen Bedingungen besonders wohl – eben ein wahrer Engländer. Die Sorte ist recht anspruchsvoll, umso geschmackintensiver ist der Apfelsaft am Ende jedoch. Der Haschberg ist eine Südlage im Weidlingtal mitten im Wienerwald.

Genau hier hat der Cox Orange die perfekten Bedingungen um seinen vollen, sortentypischen und würzig-aromatischen Geschmack auf den schlanken Bäumen voll und ganz zu entwickeln. Dabei ist der Lagensaft besonders harmonisch und zeichnet sich durch eine feine Säure aus, die durch die großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und dem kühleren Höhenklima entstehen. »





Österreichisch, knackig und feinsäuerlich – die Rubinette

Von Hand gepflückt, schonend gepresst und mit viel Liebe gemacht: das ist die Rubinette. Die Äpfel für diesen besonderen Lagensaft kommen von der Prügelwiese, einer Lage direkt an der Donau. Auf den leicht erwärmenden, sandigen Schwemmlandböden ist durch Zufall die Rubinette entstanden – eine Kreuzung aus den Sorten Golden Delicious und Cox Orange. Sie ist eine beson-

ders geschmacksintensive neue Apfelsorte, die sich in den sonnigen, fruchtbaren Lagen an der Donau besonders gut entwickelt und das unverkennbare Süße-Säure-Spiel mit sich bringt, das diesen Lagensaft so einzigartig macht.



Französisch, harmonisch und geschmacksintensiv – die Dalinette

Der dritte Lagensaft unseres Obstgutes ist von der Dalinette – eine französische Züchtung die bei uns an den Hügeln des Weinviertels den Ausblick über Wien genießt. Durch das milde Weinbauklima des Weinviertels können wir die Dalinette-Äpfel auch besonders spät ernten – dadurch haben die Äpfel besonders viel Zeit die Aromen optimal zu

entwickeln und so besonders aromatisch und harmonisch zu werden. Dazu sind die festfleischigen Äpfel sehr lagerfähig und durch den kalkhaltigen Schwarzerde-Lössboden und die schwankenden Temperaturen äußerst geschmacksintensiv.



Unsere fleißigen Helfer

Wir würden trotz all unserer Bemühungen nichts ohne die vielen kleinen fleißigen Helfer in den Lagen erreichen – unsere Bienen. Um eine hochwertige Bestäubung in der Blütezeit zu erreichen, haben wir inzwischen eine Vielzahl an Bienenvölker in den unterschiedlichen Lagen. Sie ermöglichen uns, die Frucht der Königsblüte zu erhalten. Was wären wir nur ohne sie? Wie bei all unseren Säften wird auch das Obst für un-

sere Lagensäfte ausschließlich handgepflückt und schonend verarbeitet. In unsere Flaschen kommt nur Obst der Warenklasse eins, gepresst wird ganz vorsichtig und die charakterraubende Schönung oder Klärung der Säfte ist bei uns am Weingut ein absolutes Tabu.

Mit unseren Einzellagen-Säften wollen wir die unterschiedliche Charakteristik der drei verschiedenen Böden und Mikroklimata zeigen und Säfte von noch nie dagewesener Geschmacksintensität und Finesse machen.

UNSERE EMPFEHLUNG

Günther Gottfried, Kellermeister



»Ob Weiß, Rot oder Rosé – in unseren Weingärten findet sich für jeden der richtige Wein für jede Gelegenheit. Ganz egal ob als Speisenbegleiter zum Essen oder als Geschenk für einen besonderen Anlass.«

CHARDONNAY KLASSIK

Finessenreich und elegant – der Chardonnay Klassik ist besonders fruchtig, hat einen feinen Schmelz am Gaumen und ist rundum harmonisch. Dank der kalkhaltigen Böden im Wiener Kahlenbergedorf kann der Chardonnay sein Aroma optimal entwickeln und wird besonders vielschichtig.



PINOT NOIR

Unser Pinot Noir besticht durch sein weiches Aroma nach roten Waldbeeren und Weichseln. Die sanften Tannine und der dezente Geschmack von Lebkuchen und Nuss geben dem Rotwein den letzten Schliff, der ihn so unverwechselbar macht.



ROSÉ FRIZZANTE

Feinfruchtig mit einem leichten Mousseux – das ist unser Rosé Frizzante. Die Zweigelt-Trauben geben dem Wein das feine Bouquet von Himbeeren und Erdbeeren und machen bei jedem Schluck Lust auf mehr.



MATHÄI VINARIA TROPHY

Über neue Auszeichnungen freuen wir uns immer besonders. Und nachdem die Ergebnisse der diesjährigen Vinaria Trophy eingetrudelt sind, gab es auch jede Menge zu feiern. Mit am Stockerl ist nämlich unser MATHÄI in der Kategorie „Winzersekt, Prestige & Vintage“. Das ist aber noch nicht alles, denn unser Paradesekt erhielt von der Fachpresse einmal mehr das höchste Lob.



GOLDENE BIRNE 2017

Bei der diesjährigen Obstsaft-Prämierung „Goldene Birne“ wurde unser Säfte gleich sechs Mal Landessieger. Besonders herausgestochen sind in der Bewertung die sortenreinen, naturtrüben Apfelsäfte, genau wie unser St. Laurent Traubensaft und der Weingarten-Pfirsichnektar.

Zu den besten der besten zählen: Jonagold, Golden Delicious, Apfel-Birne, Cox Orange, St. Laurent Traubensaft und der Weingarten-Pfirsichnektar.



ES BLÖKT IN UNSEREN WEINGÄRTEN

Pünktlich zum Jahresbeginn hat unser Stift Klosterneuburg Zuwachs bekommen. Insgesamt vier Kamerunschafe, drei Schafe und ein Schafbock unterstützen uns seither im Weingarten. Dabei sind sie nicht nur weich und flauschig, sondern auch eine große Hilfe und besonders pflegeleicht. Anfangs mähten sie den Weingarten rund um die Terrassen in Weidling ab, seit Mitte April sind sie in den Hanglagen im Einsatz. Damit sind in den beweideten Flächen Traktor und Motorsense nicht mehr notwendig. Im Juni darf dann sogar mit Nachwuchs zu rechnen sein, denn eines der Schafe ist zurzeit trächtig. Wir freuen uns jetzt schon!



SOMMELIER EM

Vom 8. bis 13. Mai fand die Sommelier Europameisterschaft in Österreich statt.

Am 9. Mai durften wir die Top-Sommeliers Europas bei uns im Stift Klosterneuburg zu einer Stiftsführung, Weinverkostung und einem Abendessen begrüßen.



Mehr Informationen: www.sommelierunion.at/em2017/

VERANSTALTUNGEN

WEINGARTENWANDERUNG *

Sonntag, 21. Mai und
Sonntag, 18. Juni 2017
Treffpunkt: 14.30 Uhr,
Kirche Kahlenbergedorf,
Preis: € 24,-/Person

DINNER IM WEINGARTEN *

Donnerstag, 1. Juni 2017
(Ersatztermin bei Schlechtwetter:
Donnerstag, 22. Juni 2017)
Treffpunkt: 18.30 Uhr,
Wiener Nussberg, Ecke Kahlenbergerstraße/Eichelhofweg
Preis: € 99,-/Person inkl. Getränke

WEIN BASISSEMINAR *

Freitag, 9. und
Samstag 10. Juni 2017
Fr. 14.00–19.30 Uhr,
Sa 9.00–18.30 Uhr
Vinothek
Preis: € 230,-/Person

FALSTAFF WEISSWEINGALA

Montag, 12. Juni 2017
Wiener Hofburg, 15.00–20.00 Uhr

OPERKLOSTERNEUBURG – LE COMTE ORY

Samstag, 8. Juli 2017 (Premiere),
13., 15., 19., 21., 25., 27. und 29. Juli
sowie 2. und 4. August
jeweils 20.30 Uhr
Tickets:
karten@operklosterneuburg.at

WIENER WEINWANDERTAG *

Samstag, 23. und
Sonntag 24. September 2017
Treffpunkt: Ecke Kahlenbergerstraße/Eichelhofweg

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

www.stift-klosterneuburg.at/weingut

RIED FRANZHAUSER

Eine außergewöhnliche Lage für große Rieslinge

Berühmt ist die Klosterneuburger Riede „Franzhauser“ aus mehreren Gründen. Sie ist die steilste Lage des Stiftes, wurde schon vor knapp 600 Jahren erstmals genannt und seitdem es darüber Aufzeichnungen gibt, ist sie ausschließlich mit Riesling bepflanzt. Über den Riesling wird gesagt, dass er die Königin der Weißweinsorten ist. Wie eine Königin ist er neben seiner geschmacklichen Einmaligkeit auch einmalig anspruchsvoll an Boden, Klima und Weingartenpflege. All das bekommt der Riesling in der Ried Franzhauser in Perfektion.

Die kargen Böden der exakt nach Süden stark abfallenden Hänge der Ried Franzhauser sind Sandsteinverwitterungsböden, die teilweise von Löss und Lehm überlagert sind. Sie liegt am Beginn des Weidlingtales, einem Seitental der Donau.

Die Reifeentwicklung der Trauben ist geprägt von der direkten Sonneneinstrahlung dieser steilen Südlage und den kühlen Fallwinden des Wienerwaldes. Dies führt zu großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, was perfekt für die Aromenentwicklung ist.

Zwischen den 40jährigen Reben summen und brummen die Nützlinge auf einer speziellen Begrünung, die Ried ist wegen ihrer Steilheit die arbeitsintensivste des Stiftes und vom Schnitt bis zur Lese geschieht alles in Handarbeit. Das Ergebnis sind einmalige Rieslinge, die vom Fachpublikum regelmäßig ausgezeichnet bewertet werden: Franzhauser steht für Rieslinge, die sich durch ein konzentriertes Bukett von Weingartenpfirsichen und charmanter Fruchtaromatik mit feingliedriger Mineralität auszeichnen. Ein ausdrucksvoller Riesling aus einer legendären Lage!

