



Klosterneuburg, 16. Mai 2017

Neue Lagenapfelsäfte vom Stift Klosterneuburg

Mit Cox Orange, Rubinette und Dalinette stellt das Stift Klosterneuburg erstmals Apfelsäfte vor, die aus je einer, auf die Sorte ideal abgestimmten Lage stammen.

Handgepflückte Ernte, schonende Verarbeitung und der größtmögliche Erhalt der Vitalstoffe stehen bei der Herstellung der preisgekrönten Frucht- und Traubensäfte vom Obst- und Weingut Stift Klosterneuburg an erster Stelle. Das Einzigartige: Die neuen Lagensäfte stammen aus je einer ganz besonderen Gunstlage für die jeweilige Sorte - von den östlichen Ausläufern der Alpen im Wienerwald über die alte Wiener Pforte der Donau bis zu den Hügeln des Weinviertels. Verarbeitet wird ausschließlich Obst der Warenklasse eins, gepresst wird ganz vorsichtig, und die Säfte kommen natürlich und naturtrüb in die Flasche.

Der **Cox Orange** aus der Lage Haschberg stammt von einer Südlage im Weidlingtal nahe Klosterneuburg mitten im Wienerwald. Genau hier hat er die perfekten Bedingungen, um seinen vollen, sortentypischen und würzig-aromatischen Geschmack auf den großen alten Bäumen voll und ganz zu entwickeln. Dabei ist der Lagensaft besonders harmonisch und verfügt immer über eine feine Säure, die durch die großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und dem kühleren Höhenklima entstehen.

Die Äpfel für den **Rubinette**-Lagensaft kommen von der Prügelwiese, einer Lage direkt an der Donau bei Klosterneuburg. Auf leicht erwärmenden, sandigen Schwemmlandböden ist vor einigen Jahrzehnten durch Zufall die Rubinette entstanden – eine Kreuzung aus den Sorten Golden Delicious und Cox Orange. Sie ist eine besonders 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.

Die **Dalinette**, eine französische Züchtung, deren Früchte an den Hügeln des Weinviertels den Ausblick über Wien genießen, kann dank des milden Weinbauklimas des Weinviertels besonders spät geerntet werden – dadurch haben die Äpfel besonders viel Zeit, ihre Aromen optimal zu entwickeln und so besonders aromatisch und harmonisch zu werden.

Die Lagenapfelsäfte vom Weingut Stift Klosterneuburg sind ab sofort in der Stiftsvinothek sowie im Fachhandel erhältlich.

Über das Weingut Stift Klosterneuburg:

Beste Weingartenlagen, eine der faszinierendsten Kellieranlagen Österreichs, eine ungebrochene Weinbautradition seit 900 Jahren und kompromissloses Qualitätsstreben sind die Charakteristika des Weinguts Stift Klosterneuburg. Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Weinbau und ist damit



STIFT
KLOSTER
NEUBURG

WEINGUT

das älteste Weingut Österreichs. Mit einer Rebfläche von 108 Hektar zählt es zu den größten und renommiertesten Weingütern des Landes.

Jahrhundertelange Erfahrung, behutsame Weingartenpflege im Einklang mit der Natur und Offenheit für neue Ideen lassen Jahr für Jahr Spitzenweine entstehen. Mit der bewussten Konzentration auf heimische Rebsorten, mit schonender Traubenverarbeitung und dem behutsamen Ausbau der Weine im einzigartigen Klima des Klosterneuburger Stiftskellers verfolgt das Weingut das Ziel authentische Weine mit Charakter – echte Botschafter Ihrer Herkunft hervorzubringen. Höchste internationale Bewertungen der Weine liefern dafür Jahr für Jahr den Beweis. Als Österreichs erstes klimaneutrales und zertifiziert nachhaltiges Weingut ist das Weingut Stift Klosterneuburg auch Vorreiter im schonenden Umgang mit Ressourcen.

Für Rückfragen kontaktieren Sie bitte:

Dr. Wolfgang Hamm
Weingut Stift Klosterneuburg – Weingutsleiter
T +43 (0) 2243 411 DW 521
w.hamm@stift-klosterneuburg.at

DI Clemens Swatonek
Dialogium Agentur für Kommunikation
T +43 (0) 664 91 44 700
swatonek@dialogium.at