STIFT
KLOSTER
NEUBURG

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

WEINGUT STIFT KLOSTERNEUBURG

EDITORIAL

Sehr geehrte WeingenießerInnen,

das Weinjahr 2017 neigt sich dem Ende zu, der Herbst und Winterbeginn kehren schön langsam ein und damit auch die Zeit der Feste und Feiern. Zu diesem Anlass widmen wir diese Ausgabe des AUSSTICH unseren ausgezeichneten Schaumweinen!

Auch sonst gibt es viel Neues aus dem Weingut zu berichten: Unser neuer Johannisbeernektar ist frischgepresst aus dem Sommer eingetroffen, unser St. Laurent Ausstich ist nun an Board der Austrian Airlines und wir freuen uns über neue Auszeichnungen für unsere Weine, wie einen SALON-Sieg unserer Trockenbeerenauslese und Top-Bewertungen des US- Wein Magazins „Wine Enthusiast".

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Ihr Dr. Wolfgang Hamm,
Weingutsleiter Stift Klosterneuburg

FESTE FEIERN – MIT EINZIGARTIGEN SCHAUMWEINEN

Ob KLOSTERSEKT oder MATHÄI – unsere Sekte bestechen durch ihre außergewöhnlichen Aromen und große Finesse – ein Symbol überschäumenden Lebensgefühls!

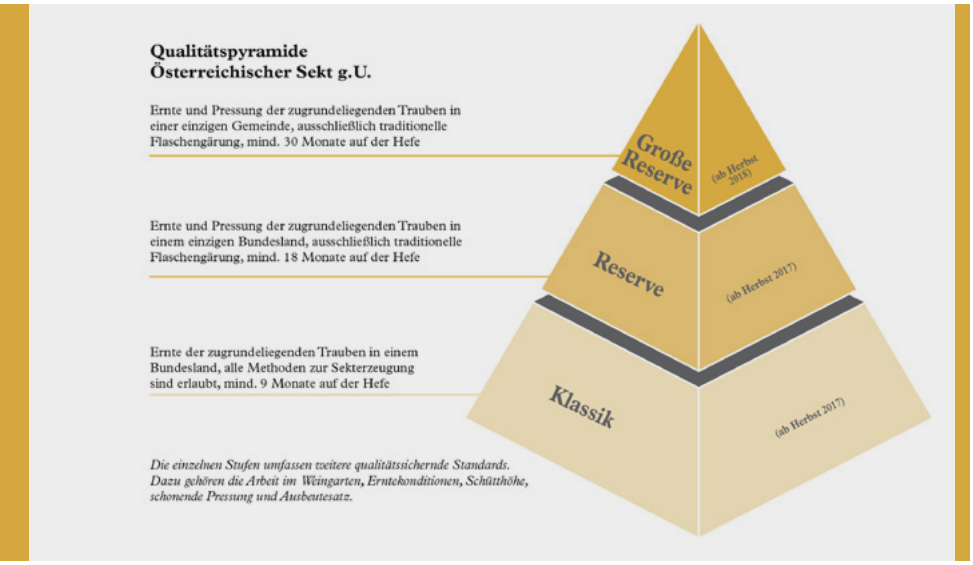
Herbst und Winterbeginn sind die Zeit der Feste und Feiern: Vom Erntedankfest über Leopoldi bis hin zum Weihnachtsfest und Neujahr. Allerhand feierliche Anlässe bieten die beste Gelegenheit, Gästen einen besonderen Tropfen zu reichen – und dazu zählen nach Meinung der österreichischen Weinkenner jedenfalls unsere einzigartigen Sekte!

Ein großer Förderer der Weinkultur im Stift Klosterneuburg war schon rund um das Jahr 1700 unser damaliger Propst Christoph Matthäi. Er war ein Zeitgenosse des Benediktermönchs Dom Perignon, der als Erfinder des Champagners gilt. Dennoch stellt das Stift Klosterneuburg „erst" seit einem halben Jahrhundert den Klassiker KLOSTERSEKT her, unser MATHÄI folgte kurz nach der Jahrtausendwende.

Der große Erfahrungsreichtum sowie bestes Lesegut aus unseren Rieden sind die Grundlage für die hohe Qualität unserer Schaumweine, die man in jedem Glas Sekt unseres Hauses schmecken kann. »

Die Sektpyramide

Im Jahr 2015 wurde eine neue gesetzliche Basis für österreichischen Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung– analog zum Qualitätswein geschaffen. Unser Weingutsleiter Wolfgang Hamm war als Mitglied des österr. Sektkomitees an der Erarbeitung der neuen Qualitätsrichtlinien maßgeblich mitbeteiligt. Der Kern der sog. Sektpyramide ist die nicht austauschbare Herkunft der Sekte. Für Schaumweine mit genauer Herkunftsangabe gibt es in Österreich nun drei Kategorien: Klassik, Reserve und Große Reserve. In den Bestimmungen ihrer Spitzenkategorie misst sich die österreichische Sektpyramide an den höchsten Standards der führenden Schaumweine der Welt – wie etwa Champagner, Cava oder Franciacorta.



KLOSTERSEKT: Der Klassiker

Unser Klostersekt vom Stift Klosterneuburg ist ein Sektklassiker. Über neun Monate lagert dieser Schaumwein auf der Hefe, wodurch seine feine Fülle am Gaumen entsteht. Mit seiner frischen Fruchtigkeit und seinen prickelnden Aromen ist er der Klassiker zu jedem feierlichen Anlass und bereitet durch seinen lebendigen Charakter außergewöhnliche Genussmomente!

MATHÄI Reserve

Der Mathäi Reserve wird nach traditionellen Methoden der Champagner-Erzeugung hergestellt und lagert mindestens 18 Monate auf der Hefe. Unser Mathäi besticht durch feinen Duft nach Apfel, elegante Frische und langen Abgang. „Stylish, mit gutem Körper und reifer Frucht, ein vielfältiger Begleiter", so lautet das Urteil der strengen Verkoster. Damit ist unser Mathäi-Reserve-Sekt der ideale Begleiter für einzigartige und genüssliche Stunden!

MATHÄI Große Reserve

Die Mathäi Große Reserve des Jahrganges 2015 liegt bereits in den Kellern auf der Hefe und wird im kommenden Jahr das Schaumweinsortiment des Stiftes bereichern. Er zählt zur höchsten Kategorie der dreistufigen Sektpyramide und lagert mindestens 30 Monate lang auf Hefe. Ernte und Pressung erfolgen ausschließlich im Stift Klosterneuburg. Das macht den Sekt Große Reserve des Stifts Klosterneuburgs zu einem edlen Tropfen mit aromatischer Vielfalt und großer Finesse, deren besonderen Charakter man am besten zu unvergesslichen Festen und Feiern gemeinsam mit Freunden und Familie genießt!

Außergewöhnliche Aromen, elegante Lebendigkeit und große Finesse zeichnen unsere Schaumweine aus. Damit sind sie auch ein Symbol überschäumender Lebensfreude und ideale Begleiter für die vielen schönen Momente im Leben!

UNSERE EMPFEHLUNG

Günther Gottfried, Kellermeister

WEISSBURGUNDER RESERVE

Unsere Weißburgunder Reserve präsentiert sich mit opulentem und facettenreichem Duft, mineralisch, mit reifen Frucht- und feinen Karamellnoten am Gaumen sowie extraktsüßem und langem Abgang. Ein Wein mit junger, wunderbarer Trinkreife und hervorragendem Lagerpotential.

CHORUS – CUVÉE

Unser Chorus Cuvée besticht durch verführerischen Duft nach schwarzen Johannisbeeren gepaart mit intensiven Waldbeernoten. Am Gaumen ist er saftig und fleischig in der Textur mit präsenten Tanninen. Die gut eingebundene Säure verleiht diesem kräftigen Wein Frische. Im langen Abgang entwickelt er dunkelbeerige Nuancen, Vanille und feine Röstaromen.

WEISSBURGUNDER TROCKENBEERENAUSLESE

Unsere Weißburgunder Trockenbeerenauslese ist ein besonderes Geschenk der Natur. Helles Goldgelb mit feinem Duft nach reifen Äpfeln und zarten exotischen Fruchtanklängen. Am Gaumen zeigt sich die Trockenbeerenauslese mit intensiver Aromatik, sehr saftig und geschmeidig mit kräftigem Körper.

BESTER SALON-SÜSSWEIN 2017

Besonders groß ist unsere Freude über den SALON-Sieg unserer Weißburgunder Trockenbeerenauslese in der Kategorie Edelsüße Weine und damit der Auszeichnung zum Besten Süßwein Österreichs 2017!

SALON 17 BUNDESSIEGER

6-FACHER LANDESSIEG

Bei der Obstsaft-Prämierung „Goldene Birne“ wurden gleich zwei unserer Säfte als niederösterreichische Landessieger ausgezeichnet: Sowohl unsere Apfelsäfte vom Jonagold, Cox Orange und Golden Delicious sowie Apfel-Birne als auch unser Weingartenpfirsich-Nektar und unser naturtrüber, sortenreiner St. Laurent Traubensaft konnten die Fachjury überzeugen.

TOP-BEWERTUNGEN VOM „WINE ENTHUSIAST“

Tolle Bewertungen vom renommierten Magazin „Wine Enthusiast“ aus den USA erhielten gleich drei unserer Weine: Unser St. Laurent Klassik 2015 wurde mit 93 Punkten ausgezeichnet, der Zierfandler-Rotgipfler 2016 wurde mit 92 Punkten bewertet und stolze 91 Punkte bekam unser Blaufränkisch Klassik 2015.

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

ÜBER DEN WOLKEN MIT UNSEREM ST. LAURENT AUSSTICH

Unseren St. Laurent Ausstich genießen, während man über den Wolken fliegt? Die Austrian Airlines schenken unsere Parade-Rebsorte nun auf allen Flügen in der Business Class aus und bringt sie damit in die ganze Welt!

UVAE SOLAE

Dieser Gelber Muskateller ist ein Naturalwein mit beeindruckender Struktur und Intensität, für den unser Kellermeister ausschließlich auf das Potential der Weintrauben und auf das freie Spiel der Natur mit wilden, den Trauben anhaftenden Hefen vertraute.

VERANSTALTUNGEN

ADVENTLICHER EINKAUFSABEND IN DER VINOHTEK
Freitag, 1. Dezember 2017
Vinothek, 9:00–20:00 Uhr

„Lieber gemeinsam erkosten als einsam flanieren“ – WEIN-VERKOSTUNG FÜR SINGLES *
Donnerstag, 15. Februar 2018
Vinothek, 19:00 Uhr
Preis: € 35,–/Person

WEIN BASISSEMINAR *
23.–24. Feb. u. 1.–2. Juni 2018
Fr. 14:00–19:30, Sa. 9:00–18:30 Uhr
Vinothek, Preis: € 230,–/Person

RARITÄTENVERKOSTUNG „GROSSE JAHRGÄNGE UND BEWEGTE ZEITEN“ *
Donnerstag, 1. März 2018
Vinothek, 19:00 Uhr
Preis: € 59,–/Person

TOP-WEIN TRIFFT CRAFT-BIER *
Ein Verkostungsabend der anderen Art: mit Michael Neureiter, Brauwerk & Wolfgang Hamm, Weingut Stift Klosterneuburg
Donnerstag, 15. März 2018
Vinothek, 19:00 Uhr
Preis: € 35,–/Person

PROWEIN 2018
Sonntag, 18.–Dienstag, 20. März 2018
Düsseldorf

WEINSCHNUPPERTAG *
Samstag, 28. April 2018
Vinothek, 9:00–17:30 Uhr
Preis: € 135,–/Person

JAHRGANGSPRÄSENTATION – Tag der offenen Kellertüre *
Sonntag, 21. April 2018
Vinothek, 9:00–17:00 Uhr

www.stift-klosterneuburg.at/weingut

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

JOHANNISBEERNEKTAR
Verführerischer Fruchtgenuss

Die „Schwarze Ribisel", wie die Johannisbeere auch genannt wird, ist nicht nur eine schöne Kindheitserinnerung, sondern gilt auch als eine der gesündesten aller heimischen Früchte und Beeren. Eine Fülle an Vitaminen und Mineralstoffen bereichern unseren Nektar auf natürliche Weise. Damit ist er eine echte Energiebombe direkt aus der Natur.

Der Obstanbau im Stift Klosterneuburg hat eine lange Tradition und wird seit der Gründung des Stifts im Jahre 1114 stetig gepflegt - damit ist es das älteste Obstgut Österreichs. Dieser große Erfahrungsreichtum und die hohe Qualität sind Voraussetzung für unsere vielfach prämierten Fruchtsäfte und Nektare.

Bei der Herstellung des Nektars bestimmt höchste Sorgfalt jeden Arbeitsschritt, um so viele Vitalstoffe wie möglich zu erhalten: von der sorgfältigen Ernte der sonnerverwöhnten, vollreifen Johannisbeeren über die schonende Verarbeitung bis zur Abfüllung.

Nur die besten Beeren werden geerntet und sorgsam zu unserem köstlichen Johannisbeernektar verarbeitet. Probieren Sie ihn sowohl pur als auch gespritzt mit Wasser oder als fruchtigen Aperitif mit unserem KLOSTER-SEKT!

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.

Besuchen Sie unsere stimmungsvolle Vinothek und tauchen Sie ein in die besondere Atmosphäre. Am Freitag, den 1. Dezember 2017 laden wir Sie zum „Adventlichen Einkaufsabend in der Vinothek" ein.

Damit Sie nicht in Geschenkestress kommen, haben wir am adventlichen Einkaufsabend extra lange, nämlich von 9:00 bis 20:00 Uhr für Sie geöffnet. Vorbeischauen lohnt sich auf alle Fälle, wir freuen uns auf Sie!

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