



GRÜNER VELTLINER WAGRAM DAC

SKU: 12578



Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Land	Österreich/Wien
Weingut	Weingut Stift Klosterneuburg
Rebsorte	Grüner Veltliner
Restzucker:	1,60 g/l
Säure:	4,50 g/l
Trinkreife:	Jetzt, mindestens drei Jahre lagerfähig.
Alkohol	12,50 %Vol
Trinktemperatur	8 °C bis 10 °C
Empfehlung	Sommerliche Salate, Fisch, Rindfleischgerichte und Gebackenes



Langtext

Das Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg, das älteste Weingut Österreichs, blickt auf eine über 900-jährige Tradition im Weinbau zurück. Hoch über Wien gelegen, beeindruckt das Stift mit einer faszinierenden Kelleranlage aus der Barockzeit, die sich über vier Etagen erstreckt. Doch das historische Weingut setzt auch Maßstäbe für die Zukunft: Als erstes klimaneutrales Weingut Österreichs vereint es Tradition mit modernster Nachhaltigkeit. Durch einen ressourcenschonenden Ansatz, der tief in der Geschichte des Stifts verwurzelt ist, werden die uralten, bis zu 36 Meter unter der Erde gelegenen Keller natürlich klimatisiert. Diese jahrhundertealte Bauweise benötigt keine künstliche Kühlung, was den Energieverbrauch erheblich reduziert. Um den strengen Standards von "ClimatePartner" zu entsprechen, wurden alle Prozesse im Weingut sorgfältig analysiert und optimiert. Ein besonderes Augenmerk lag dabei auf einer energieeffizienten Produktion, um die Emission von Treibhausgasen zu minimieren. Heute versorgt ein eigenes Biomasse-Kraftwerk das gesamte Weingut mit Wärme, während die Abwärme aus der Gärung und anderen Prozessen ebenfalls genutzt wird. Die Weingärten des Stifts erstrecken sich über vier erstklassige Weinbauorte und sind perfekt an das jeweilige Terroir angepasst. Diese lebendigen Ökosysteme bieten zahlreichen Tier- und Pflanzenarten einen Lebensraum. Nachhaltigkeit wird auch in der Pflege der Weingärten großgeschrieben: Zwischen den Reben sorgen Hühner für eine natürliche Bodenpflege, und die Düngung erfolgt mit eigenem Kompost und Einsaaten zur Stickstoffdüngung. Der Großteil der Arbeiten wird von Hand durchgeführt, um die Umweltbelastung durch Maschinen zu minimieren. Nach der sorgsamsten Lese werden die Trauben in einem kühlen, langsamen Prozess temperaturgeführt vergoren. Dieser schonende Ansatz garantiert, dass der einzigartige Charakter der Rebsorten, Jahrgänge und Lagen optimal bewahrt bleibt. Das Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg verbindet so Tradition mit Innovation und steht für exzellente Weine, die sowohl geschmacklich als auch ökologisch überzeugen.

In der Nase frische, lebendige Apfelfrucht mit feinen Aromen nach Grapefruit, am Gaumen präsentiert dieser frisch-fruchtige Grüne Veltliner Klassik ein elegantes, lebhaftes und trinkanimierendes Pfefferl