



## Cuvée PATRONIS 2018

### Weinbeschreibung:

Der Wein besticht mit seinem dunklen Rubingranat und dem verführerischen Duft nach schwarzen Johannisbeeren gepaart mit intensiven Waldbeernoten. Am Gaumen saftig, mit präsenten Tanninen, dunkelbeerige Nuancen, Vanille und feinen Röstaromen. Ein Wein der nicht nur wegen seines außergewöhnlichen Etiketts überzeugt.

### Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Tattendorf in der Niederösterreichischen Thermenregion verfügt über einige der besten Rotweinlagen Österreichs. Auf den seichten Kalkschotterböden mit Braunerde der Thermenregion gedeihen die Rebsorten dieser Cuvée: St. Laurent 40%, Zweigelt 40% und Merlot 20%.

### Weingut Stift Klosterneuburg:

Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Weinbau und ist damit das älteste Weingut Österreichs. Mit einer Rebfläche von 108 Hektar zählt es zu den größten und renommiertesten Weingütern Österreichs. Die Weingärten befinden sich in ausgewählten Lagen von Klosterneuburg, Wien, Gumpoldskirchen und Tattendorf.

Seit dem Jahr 2009 ist es das erste klimaneutrale Weingut Österreichs.

### Linie:

Die Cuvée PATRONIS ist eine Hommage an unsere Gründer und Schutzpatrone, den Hl. Leopold und die Hl. Agnes und entstand aus Anlass unseres 900 Jahr Jubiläums. Das Etikett stammt aus einer Original-Handschrift aus der Gründungszeit des Klosters, die sich in der Stiftsbibliothek befindet. Die mittelalterliche Buchmalerei zeigt in ihrer kunstvollen Verzierung Weintrauben und Ranken.

### Terroir und Vinifizierung

**Herkunft:** Tattendorf, Thermenregion, Niederösterreich

**Bodenbeschaffenheit:** Alluvialschotterboden mit Braunerde

**Hangausrichtung:** Süd

**Seehöhe:** 220 Meter

**Lesen:** Oktober 2018

**Maischestandzeit:** 4 Wochen

**Ausbau:** 20 Monate im Holzfass (50% großes Holzfass/50% gebrauchtes Barrique)

**Abfülldatum:** Mai 2020

### Wein-Daten

**Alkoholgehalt:** 13% vol.

**Restzucker:** 1 g/l

**Säure:** 4,8 g/l

**Serviertemperatur:** 16 °C

**Trinkreife/Lagerpotenzial:** Optimale Trinkreife nach 2-3 Jahren Lagerzeit, Potenzial für eine Lagerung von bis zu 10 Jahren.

**Speiseempfehlung:** Gegrilltes oder gebratenes dunkles Fleisch.