MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Grüner Veltliner "Augustiner Konvent" Niederösterreich

Name:	Grüner Veltliner "Augustiner Konvent" Niederösterreich
Artikel Nr.:	12206
Hersteller:	Stift Klosterneuburg
Herkunft:	Österreich
Region:	Niederösterreich
Rebsorte:	100% Grüner Veltliner
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	1 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Helles Gelbgrün, im Gaumen mit ausgeprägt fruchtigem und sortentypischen Bouquet. Feines "Veltlinerpfefferl", lebendig mit pikanter Säure.
Herstellung:	Die Rebstöcke stehen auf Lehm- und Lössböden in Niederösterreich. Nach der Ernte werden die Trauben bei kontrollierter Temperatur von 16-20°C vergoren. Danach verfeinert sich der Wein in Edelstahltanks, bevor er frisch und jung auf die Flasche gefüllt wird.
Hersteller-information:	Mit der Errichtung des Stifts veranlasste Markgraf Leopold III im Jahr 1114 auch die Gründung eines Weinguts. Schon bei der Einweihung der Basilika 1136 wurde ausschließlich Wein aus dem stiftseigenem Anbau getrunken. Mit seiner über 900-jährigen Tradition ist das Weingut des Stifts Klosterneuburg in Wien das älteste in Österreich. Darüber hinaus ist es mit seinen mehr als 100 Hektar, die im Ertrag stehen, auch eines der größten und gewiss das älteste. Die Fläche verteilt sich auf drei Weinbaugebiete: auf die Großlage Klosterneuburg mit den Rieden rund um Klosterneuburg, auf Wien mit den Weingärten am Kahlenberg und auf die Thermenregion, wo in Gumpoldskirchen und Tattendorf umfangreiche Rebanlagen bestehen. Ökologische Bodenpflege, nützlingsschonende Bewirtschaftung und organische Düngung sind im Sinne einer die Natur schonenden Vorgehensweise die unverrückbaren Prinzipien bei der Pflege sämtlicher Weingärten des Stifts.
Servier-empfehlung:	Passt gut zu Fisch, Geflügel, Wiener Schnitzel, kalter "Jause" und Hausmannskost. Trinktemperatur ca. 8-9°C. Jung trinken!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 3,0 g/l Säuregehalt: 5,6 g/l
Lagerfähigkeit:	2-3 Jahre

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.