



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Wiener Gemischter Satz DAC



| | |
|-------------------------------|---|
| Name: | Wiener Gemischter Satz DAC |
| Artikel Nr.: | 12203 |
| Hersteller: | Stift Klosterneuburg |
| Herkunft: | Österreich |
| Region: | Wien |
| Rebsorte: | Grüner Veltliner, Chardonnay, Weißburgunder |
| Farbe / Art: | weiß |
| Geschmack: | trocken |
| Inhalt: | 0.75 Liter |
| Jahrgang: | 2024 |
| Enthält: | Sulfite |
| Alkoholgehalt: | 12,0% |
| Beschreibung: | Jugendlich und frisch! Das Bouquet ist vielschichtig mit Andeutungen von grünen Äpfeln, floralen Aromen und Noten von Steinobst. Die angenehme Säurestruktur ist wunderbar eingebunden und sorgt für ein lebendiges und unvergessliches Trinkerlebnis. |
| Herstellung: | Ein Gemischter Satz stammt immer von einer einzelnen Rebanlage, auf der verschiedene Rebsorten gemeinsam angebaut, geerntet und vinifiziert werden. Die Trauben für diesen Gemischten Satz stammen vom Nußberg, dem bekanntesten Weinberg Wiens. Die Ernte erfolgt im September. Die Fermentation findet in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen statt. Im Anschluss wird der Wein auf den Edelstahltanks ausgebaut. Dann wird der Wein auf Flaschen gefüllt und nach einer weiteren Ruhezeit für den Verkauf freigegeben. |
| Herstellerinformation: | 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. |
| Servierempfehlung: | Ausgezeichnet an warmen Sommerabenden auf der Terrasse, zu leichten Speisen und Frischkäseaufstrich oder zu Fisch. Empfohlene Trinktemperatur 7-8°C. |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 4,0 g/l Säuregehalt: 6,9 g/l |
| Lagerfähigkeit: | ca. 3-4 Jahre |
| Auszeichnungen: | 90 Punkte Falstaff für Jahrgang 2018. |