



STIFT
KLOSTER
NEUBURG

STIFT KLOSTERNEUBURG

Markgraf Leopold III. gründete Anfang des 12. Jahrhunderts das Stift Klosterneuburg. 1133 holte er den Orden der Augustiner Chorherren nach Klosterneuburg. Das Weingut Stift Klosterneuburg ist heute das älteste Weingut Österreichs und wurde als erstes als klimaneutral zertifiziert. Das Stift Klosterneuburg besteht aus vier verschiedenen Weinbauorten, die es dem Weingut durch unterschiedliche Böden und kleinklimatischen Bedingungen ermöglichen, jede Rebsorte auf dem für sie idealen Terroir zu kultivieren.



VOLLER GENUSS GANZ OHNE ALKOHOL



APFELSECCO

Ein echtes Trinkerlebnis für alle, die vollen, natürlichen Geschmack **ohne Alkohol** genießen oder einfach einmal etwas Neues probieren wollen.

Das Grundprodukt der alkoholfreien Alternative ist ein Apfelsaft der Sorte Jonagold; ein besonders knackiger und saftiger Apfel, perfekt geeignet für einen sprudelnden Aperitif wie diesen! Der reine Jonagold-Apfelsaft wird in einem speziellen Verfahren mit reiner Kohlensäure versetzt und sogleich schonend abgefüllt, wodurch die wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente des Apfels erhalten bleiben. So entsteht ein fein moussierendes Getränk mit fruchtig animierendem Duft. Der APFELSECCO begeistert alle Genießer, die auf Alkohol verzichten wollen und findet auch natürlich auch bei Kindern seine Fans! ■

KLOSTERLADEN
ROGGENBURG
für Seele und Leib

Bestellung/Verkauf:

Klosterstr. 1 · 89297 Roggenburg
Tel. (0 73 00) 92 192 -750
Fax. (0 73 00) 9 21 92 -759,
klosterladen@kloster-roggenburg.de



KLOSTER ROGGENBURG HAUSWEINE

UND WEITERE AUSGEWÄHLTE
SPITZENWEINE
AUS DEM WEINGUT
STIFT KLOSTERNEUBURG



ESSEN UND TRINKEN HÄLT LEIB' UND SEEL' ZUSAMMEN,

so lautet ein altes Klostersprichwort!

Eine Urerfahrung des Menschen: daß innere Harmonie nicht nur eine Geisteshaltung ist, sondern den ganzen Menschen, mit Leib und Seele umschließt, drückt sich hier sehr sinnlich aus. Sonne, Kloster und Wein – über Jahrhunderte waren Ordensleute die unumstrittenen Meister des Weinanbaus in Europa. Sie belieferten nicht nur Päpste und Prälaten, sondern auch die Königshöfe ihrer Länder und den Kaiser.

Seit vielen Jahren unterhält das Kloster Roggenburg freundschaftliche Beziehungen zum Stift Klosterneuburg. In Zusammenarbeit mit dem Team vom dortigen Weingut freuen wir uns, Ihnen unsere Roggenburger Hausweine – fachgerecht ausgebaut in den Weinkellern von Stift Klosterneuburg – anbieten zu können.



PRÄLATENWEIN GRÜNER VELTLINER

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

Der Grüne Veltliner ist die österreichische Parade-Rebsorte und macht ein Drittel der Rebfläche des Landes aus. Unsere Grünen Veltliner-Weingärten liegen in Klosterneuburg mikroklimatisch begünstigt, entlang der Donau und am Beginn des Weidlingtales, einem Seitental der Donau. Dort finden die Trauben optimale Bedingungen für die Aromenausprägung vor. ■

SONDERABFÜLLUNG FÜR DAS
KLOSTER ROGGENBURG



PRIORENWEIN ROSÉ

In der Farbe strahlend helles Pink. Sowohl in der Nase wie auch am Gaumen präsentiert sich dieser Rosé mit feinsensiblen Erdbeer- und Kirscharomen. Durch sein fruchtiges Aromaspiel und seine angenehme Säurestruktur eignet er sich hervorragend als Aperitif.

Für unseren Rosé verwenden wir die beiden klassischen österreichischen Rebsorten Zweigelt und St. Laurent. Die Rotweintrauben werden rasch und äußerst schonend ähnlich wie Weißwein verarbeitet. Die Trauben stammen aus unseren Weingärten in Tattendorf. Auf den dortigen trockenen Alluvialschotterböden finden diese Rebsorten ideale Reifebedingungen vor. ■

SONDERABFÜLLUNG FÜR DAS
KLOSTER ROGGENBURG



KONVENTWEIN ZWEIGELT

Leuchtendes Rubingranat mit jugendlichen Reflexen, intensive Weichsel-Kirsch-Frucht, am Gaumen saftig und kraftvoll, mit eleganter Extraktsüße und einer dezenten Tanninstruktur.

Die 1922 von Prof. Fritz Zweigelt an der Weinbauschule Klosterneuburg durch eine Kreuzung von Blaufränkisch und St. Laurent gezüchtete Rebsorte ist heute die meistangepflanzte Rotweinsorte in Österreich. Auf den kargen Alluvialschotterböden Tattendorfs wird der Ertrag der Rebe auf natürliche Art gedrosselt, wodurch die Trauben hohe Reife und großen Extraktreichtum erlangen. ■

SONDERABFÜLLUNG FÜR DAS
KLOSTER ROGGENBURG



CUVÉE CHORUS

Dunkles Rubingranat, in der Nase verführerischer Duft nach schwarzen Johannisbeeren gepaart mit intensiven Waldbeernoten. Am Gaumen saftig, fleischige Textur mit präsenten Tanninen. Die gut eingebundenen Säure verleiht diesem kräftigen Wein Frische. Dunkelbeerige Nuancen, Vanille und feine Röstaromen im langen Abgang.

Tattendorf in der niederösterreichischen Thermenregion verfügt über einige der besten Rotweinlagen Österreichs. Auf den seichten Kalkschotterböden mit Braunerde unserer Ried „Stiftsbreite“ gedeihen die Rebsorten dieser Cuvée. Der Chorus setzt sich zu ca. 50% aus Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc und 10% St. Laurent zusammen. ■



CUVÉE ESCORIAL

Diese kräftig rubinrote Cuvée erinnert im Duft an reife Brombeeren und Heidelbeeren. Am Gaumen feine Vanillenoten, saftig und rund, gut eingebundene Tannine, zart schokoladige Anklänge und samtiges Finish. Der Escorial wird zum Teil im großen Holzfass und zum Teil im Barriquefass ausgebaut. Durch diese Ausbauart entwickelt dieser Wein seinen weichen, samtigen Charakter.

Die Riede Stiftsbreite in der niederösterreichischen Thermenregion bietet optimale Voraussetzungen für St. Laurent 50%, Zweigelt 20%, Cabernet Sauvignon 15% und Merlot 15%, jene vier Rebsorten, die im »Escorial« miteinander vermählt werden. Diese Sorten reifen auf den warmen und fruchtbaren Böden der Tattendorfer Lagen des Stifts zu höchster Qualität. ■



ST. LAURENT AUSSTICH

Aus einer Selektion der besten großen Holzfässer jedes Jahrgangs komponiert der Kellermeister den St. Laurent Ausstich. Dieser Wein erinnert sowohl in Farbe als auch in der Aromatik an Herzkirschen, rote Ribisel und dunkle Beeren, was diesen Wein zu einem besonderen Vertreter seiner Sorte macht.

Die ursprünglich aus Frankreich stammende Rebsorte St. Laurent verlangt warme, fruchtbare Böden. Somit findet sie in den Tattendorfer Lagen des Weinguts Stift Klosterneuburg beste Voraussetzungen für eine optimale Reife der dickschaligen, schwarz-blauen Beeren. ■



ST. LAURENT RESERVE

Die St. Laurent Reserve wirkt bereits im Glas durch ihr kräftiges Rubingranat mit schimmernden violetten Reflexen. In der Nase elegante Weichselfrucht und feine Bourbonvanille. Am Gaumen saftig und rund. Feines Waldbeerkonfit im Nachhall, zart nach dunkler Schokolade im Abgang. Ein schöner Säurebogen lässt den Wein nicht zu opulent erscheinen.

Die ursprünglich aus Frankreich stammende Rebsorte St. Laurent wurde im 19. Jahrhundert durch das Stift Klosterneuburg nach Österreich gebracht und zählt heute zu den Klassikern der österreichischen Rotweinkultur. Der St. Laurent verlangt warme, fruchtbare Lagen – wie er sie auf den schottrigen Braunerdeböden unserer Weingärten in Tattendorf vorfindet. Hier können die kleinen, schwarz-blauen Trauben optimale Reife erlangen. ■



KLOSTERSEKT

Dieser Sektklassiker zeichnet sich durch seine frische Fruchtigkeit im Duft aus. Aufgrund der langen Hefekontaktzeit von über 9 Monaten entsteht die feine Fülle am Gaumen. Das stabile Mousseux und die delikaten Fruchtaromen machen den KLOSTERSEKT zu einem prickelnden Erlebnis. Er kann sowohl als Aperitif, als auch als Begleiter von Vor-, Haupt- und Nachspeise getrunken werden. Unzählige sind die Mixmöglichkeiten (z.B. Kir Royal, Sekt Orange).

Unser KLOSTERSEKT wird aus den klassischen österreichischen Rebsorten Grüner Veltliner (60%) und Welschriesling (40%) komponiert. Die frischen Trauben werden vor der Hauptlese geerntet, um eine kräftige Fruchtaromatik zu erreichen. ■