

Klostersekt

Erzeuger: Weingut Stift Klosterneuburg

Art. Nr.: 305.107

Herkunftsland: Österreich

Region: Wien

Ort des Gutes: Klosterneuburg



Weingut / Erzeuger

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 Kellieranlage 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 jahrhundertalte 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.

Beschreibung

Farbe: funkelndes Hellgelb

Rebsorte: Grüner Veltliner, Welschriesling

Charakteristik: frische Fruchtigkeit im Bouquet, aufgrund der langen Hefekontaktzeit (9 Monate) entsteht eine feine Fülle am Gaumen, ein feines Mousseux und die delikate Fruchtaromen

Ausbau:

Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	10 g/l
Gesamtsäure:	6,5 g/l

Gastromische Empfehlungen

mit dem Marillennektar oder dem Weingartenpfirsichnektar gemischt ein ausgezeichneter Aperitif

Stand: 10.06.2026 08:12 Uhr