

Pinot Noir Göttweiger Berg, Stift Göttweig

Sift Göttweig is een van de oudste wijnmakerijen in Oostenrijk en behoorde oorspronkelijk tot het gelijknamige op 500 meter hoogte liggende Benedictijner klooster. De eerste documenten waarin de wijngaarden op de Göttweiger Berg in het Kremstal worden genoemd, dateren maar liefst uit het jaar 1083. Het wijngoed behoort sinds 2000 tot de UNESCO werelderfgoedlijst.

De wijngaarden bij het klooster worden al eeuwen gebruikt om miswijn te produceren. De miswijn mocht vroeger en nu nog steeds alleen maar met de toestemming van de bisschop gemaakt worden.

Tegenwoordig worden overwegend Grüner Veltliner en Riesling verbouwd op het wijngoed van zo'n 26 hectare. De wijnen worden gekenmerkt door hun frisse mineraliteit in combinatie met een gulle rijkdom.

Land:	Oostenrijk
Streek:	Kremstal
Appellatie:	QBA
Wijngaard:	Rondom het klooster van Göttweig, ter hoogte van Krems nabij de Donau op een bodem van afwisselend löss, leem en oergesteente.
Wijnmaker(s):	Fritz Miesbauer
Druivensoorten:	Pinot Noir
Rijping:	De wijn rijpt ongeveer 13 maanden op eiken barriques.
Stijl:	Droog, fruitig
Neus:	Kersen, rode bessen, vanille en hint van kaneel
Mond:	Sappig, licht, elegant met tonen van kers en bes
Spijs:	Kalfsvlees, gerechten met paddenstoelen, gevogelte
Website:	http://www.weingutstiftgoettweig.at

