

Zweigelt 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:	Zweigelt
Rijping:	De wijn rijpt ongeveer 10 maanden op stainless steel.
Stijl:	Droog, fruitig, kruidig
Neus:	Braam, bosbes, framboos
Mond:	Soepel, fris, sappig rood fruit, aardse ondertoon, lange zachte afdronk.
Food:	Bij niet al te zware varkens, rund-en lamsvlees-gerechten, maar ook bij gegrilde paprika, ratatouille en gerechten met tomaat en bij milde kazen.
Website:	http://www.weingutstiftgoettweig.at

