

## Presseinformation

4. Juli 2008

### **Sekt aus dem Weingut Stift Klosterneuburg im „Salon“**

#### **„Mathäi brut 2006“ im elitären Wettbewerb siegreich**

Mit über 7.000 eingereichten Weinen gilt der „Salon österreichischer Wein“ als der härteste Weinwettbewerb Österreichs. Der nach der klassischen Methode der Flaschengärung hergestellte Sekt „Mathäi brut 2006“ vom Weingut Stift Klosterneuburg ist seit dieser Woche einer der wenigen prämierten Schaumweine in dieser elitären Leistungsschau.

Der „Mathäi brut“ vom Weingut Stift Klosterneuburg wird aus handverlesenen Chardonnay-Trauben nach der klassischen Methode der Flaschengärung hergestellt. „Mathäi brut“ 2006 ist ein so genannter „blanc de blanc“, ein reiner Chardonnay-Sekt, die Trauben stammen aus Lagen mit südexponierten Kalksteinverwitterungsboden mit Löss-Tonerde-Auflage im Kahlenbergerdorf bei Wien. Erhältlich ist der Sekt u. a. in der Vinothek Stift Klosterneuburg und bei „Del Fabro“ in Wien.

Der exquisite Schaumwein des Stiftes Klosterneuburg ist nach Propst Christoph II. Mathäi benannt. Er war ein Zeitgenosse Dom Perignons an der Grenze zum 18. Jahrhundert und erwarb sich große Verdienste um den Wiederaufbau des Weinbaus nach den Türkenkriegen in der Region um Klosterneuburg.

Nähere Informationen: Weingut Stift Klosterneuburg, Dr. Wolfgang Hamm, Telefon 02243/411-521, e-mail [w.hamm@stift-klosterneuburg.at](mailto:w.hamm@stift-klosterneuburg.at).