



CLUB LES  
DOMAINES

Stiftsweingut Klosterneuburg

# Tradition und Innovation



## Stiftsweingut Klosterneuburg

Es begann anno 1114 mit dem Bau eines Klosters mit Kirche unweit eines Handelsortes, aus dem sich die Millionenstadt Wien entwickeln sollte. In der Nachbarschaft der kirchlichen Bauten existierte wohl bereits Weinbau, etwa tausend Jahre vorher von den Römern begonnen. 2014 wurde das Jubiläum 900 Jahre Weinbau Stift Klosterneuburg gefeiert. Wein war in dieser Region und der Stadt Klosterneuburg stets von grosser Bedeutung. Die Stiftskirche wurde 1133 von ihrem Initiator Markgraf Leopold an die Augustiner-Chorherren übergeben, die bis heute die Geschicke des Hauses leiten. In einer Chronik von Klosterneuburg ist nachzulesen, dass der Reichtum des Stiftes auf seinem Weinbergbesitz fusste. Deshalb werden heute noch jährlich zehn Prozent der Erträge für soziale Zwecke gespendet.

Foto: Anna Rauchenberger



Das stattliche Weingut an der Donau, in unmittelbarer Nachbarschaft von Wien, hat seinen Ursprung im Jahr 1114. Das eindrucksvolle Stiftsweingut Klosterneuburg besitzt Rebflächen in drei Regionen und gilt als das älteste Weingut Österreichs. **Text: Rudolf Knoll**

**W**illkommen in der Unterwelt, wo der Genuss zuhause ist. Wir befinden uns mitten in der Weinstadt Klosterneuburg und steigen vom mächtigen, repräsentativen Stiftsgebäude über Dutzende von Treppenstufen fünf Etagen und exakt 36 Meter tief hinab, vorbei an gepflegten kleinen und grossen Holzfässern und blitzenden Stahl tanks. Hier reifen, sorgsam überwacht vom gebürtigen Burgenländer Kellermeister Günther Gottfried, besondere Weine heran – wie schon seit Jahrhunderten. Das kühle Klima im tiefen Keller ist dafür ideal. Etwas geändert wurde in den letzten Jahrzehnten sukzessive die Ausstattung. «Alles, was an moderner Kellertechnik für die Erzeugung exzellenter Weine notwendig ist, ist vorhanden», erläutert der gebürtige Weinvierteler Wolfgang Hamm, der seit 15 Jahren als Betriebsleiter Regie in dem stattlichen Weingut mit exakt 108 Hektar führt.

Im Keller kann er sich dabei seit 2014 auf seinen Önologen Günther Gottfried verlassen. Der sorgt hier für eine langsame, kühle Vergärung der Weissweine mit der Zielsetzung einer sortentypischen Aromaausbildung. Die Rotweine werden nach einer längeren Maischezeit etwas wärmer vergoren, um eine optimale Farb- und Gerbstoffauslaugung zu erreichen. Nach der Vinifikation werden die Eingriffe auf ein Minimum reduziert. «Wir wollen Sorten-, Jahrgangs- und besonders Lagencharakter möglichst gut erhalten», meint Hamm. Danach schliesst sich nur noch die nötige Reifezeit bis zur Abfüllung der Weine an. Die Um-

gebung hat dabei nach Einschätzung des Chefs viel Bedeutung: «Man spürt die Ruhe und die Kraft dieses Ortes, die den Weinen ihre Tiefe und Harmonie verleihen.» Und man kann bei der Verlagerung der Weine die Schwerkraft nutzen, ohne Einsatz von Pumpen.

### Schätze im Stiftskeller

Im tiefen Keller in der Vinothek ruhen auch einige tausend Flaschen, die bis zurück zum Jahrgang 1956 reichen. Bei gelegentlichen Verkostungen im kleinen Kreis für Fans von Altweinen überrascht die erstaunliche Stabilität dieser Gewächse. Auch wird der Bestand immer wieder mal gründlich verkostet, um eventuelle Problemweine auszuschliessen. Dass die Vorräte nicht weiter zurückgehen, erklärt Hamm mit der Nachkriegszeit. 1945 waren die Russen in Klosterneuburg einmarschiert und blieben bis 1955. In dieser Zeit entdeckten sie auch die Weinvorräte unter dem Stiftskeller...

Die Voraussetzung für stimmige und bedeutende Weine wird bereits in den Reben geschaffen. Hier kommt es zunächst auf eine durchdachte Logistik an, da sich die Flächen auf verschiedene Gebiete verteilen. Auf Klosterneuburger Gemarkungen stehen auf 23 Hektar Grüner Veltliner, Riesling und Sauvignon Blanc. Weinrechtlich gehören sie zum Anbaugbiet Wagram, das sich nördlich der Donau in der Nähe von Krems befindet, rund 40 Kilometer Luftlinie entfernt. Durch eine mehrfache Neuordnung und -benennung der Weinbaugbiete in Donau-Nähe in den letzten Jahrzeh-

## Weine im Clubpaket

### Mathäi Grosse Reserve Brut 2022 bis 2026

Der reinsortige Chardonnay ist geprägt von den Kalkverwitterungsböden des Wiener Nussbergs. Frisch und mit Schmelz bringt er sein klares, mineralisches Terroir zum Ausdruck.

**Mariage:** zur klassischen Wiener Küche, aber auch zu pikant gewürzten Speisen

### Weissburgunder Ried Kahlenberg 2021 2022 bis 2026

Die jungen Schwemmböden im 19. Wiener Bezirk geben dem Weissburgunder Struktur und Eleganz. Sanft, geprägt von gelber Frucht und floralen Noten. Langanhaltend.

**Mariage:** zu delikaten Fischgerichten, auch zu hellem Fleisch wie Kalbsragout oder Kaninchenfile

### Monasterium Cuvée rot 2020 2022 bis 2028

Saftige und kraftvolle Cuvée aus St. Laurent, Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot aus Lagen in Tattendorf. Jugendlich mit stimmig verwobenen Tanninen und gutem Reifepotenzial.

**Mariage:** zu Gulasch, Rinderbraten oder Blunzn, aber auch zu Wildbraten und geröstetem Gemüse mit Waldpilzen

ten blieb für Klosterneuburg nur Wagram als Dachgebiet übrig. In die Irre führen kann das die Kundschaft nicht, da Klosterneuburg plakativ auf den (neu gestalteten) Etiketten zu sehen ist (Weiss für Orts-, Schwarz für Lagenweine).

Auf den nahen Wiener Gemarkungen (hier mit Flächen in der absoluten Topriede Nussberg) sind auf 25 Hektar neben der Burgunderfamilie (Weissburgunder, Chardonnay, Pinot Noir) noch Traminer, Riesling, Muskateller und Grüner Veltliner zuhause. Das verschafft viel Spielraum für die besondere, gefragte Wiener Spezialität, den Gemischten Satz. Der etwas grössere Teil der Stiftsrebläche befindet sich traditionell in der Thermenregion, rund 50 Kilometer Luftlinie entfernt im Süden von Wien. In den Weingärten von

Gumpoldskirchen wachsen Zierfandler und Rotgipfler, die zu einer traditionellen Cuvée vermählt werden. In Tattendorf werden die roten Sorten des Stiftsweingutes gepflegt, nämlich Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und natürlich der begehrte St. Laurent. Um 1860 sorgte das Stiftsweingut dafür, dass die aus Frankreich stammende Sorte in Österreich heimisch wurde. Zu den heutigen 621 Hektar in Österreich trägt die Tattendorfer Riede Stiftsbreite als grösster St.-Laurent-Weingarten der Welt 42 Hektar bei.

Zwei der Sorten stehen Pate für prickelnde Klosterneuburger Gewächse, nämlich Chardonnay und Grüner Veltliner. Mathäi Reserve und Mathäi Grosse Reserve in klassischer Flaschengärung mit langem Hefelager waren bei etlichen Wettbewerben der letzten Jahre ganz oben dabei. Sie machen ihrem Namensgeber alle Ehre: Christoph II. Mathäi, ein Zeitgenosse von Dom Perignon, war von 1686 bis 1706 Probst des Stiftes und machte sich sehr um die

Entwicklung des Weinbaus verdient. Auf qualitativer Augenhöhe mit ihnen befindet sich der Sekt vom Grünen Veltliner. Dass die Sekte so gut gelingen, hängt wohl auch mit der «Vorbildung» von Kellermeister Günther Gottfried zusammen: Er war nach seiner Ausbildung in der Weinbauschule Klosterneuburg bei den namhaften Sektellereien Szigeti und Schlumberger tätig. Sein geschicktes Händchen hat der Önologe auch beim Natural Wine Uvae Solae vom Gewürztraminer bewiesen, der nach Aus-

bau in der Barrique mit Saft, guter Struktur und angenehmen Gerbstoffen eine Wohltat im Vergleich mit vielen Orange-Weinen ist.

Aber von nichts kommt nichts. Die Basis für stimmige Weine ist die Pflege der Weingärten. Es reicht

nicht, dass man Besitz in Toplagen hat und hier auch die richtigen, passenden Sorten wachsen, macht Hamm klar. In den Reben werden verschiedene Pflanzen eingesät, um den Artenreichtum zu fördern und die Vielfalt an tierischen Lebewesen zu erhöhen. Die Düngung erfolgt mit eigenem Kompost. Schon seit einigen Jahren wird konsequent auf Insektizide und Herbizide verzichtet. Besondere «Mitarbeiter» sind stattdessen in den Reben aktiv, nämlich Schafe und Weingartenhühner, die sich um die Bodenbearbeitung und Pflege der Stöcke auf ihre Art verdient machen. Man nutzt im Betrieb die Abwärme der Gärung, ein haus-eigenes Biomasse-Kraftwerk sorgt für Wärmeenergie und liefert Ökostrom ins Netz. Für die Fässer wird Holz aus eigenen Wäldern verwendet. Grünen Strom liefert auch die eigene Photovoltaik-Anlage. Die zahlreichen Massnahmen haben dazu geführt, dass man bereits seit 2009 als klimaneutral firmieren kann, als erstes Weingut in Österreich und Europa.

## «Die Ruhe und die Kraft dieses Ortes verleihen unseren Weinen ihre Tiefe und Harmonie.»



### Profitieren Sie von unseren Entdeckungen!

Und werden Sie jetzt Mitglied beim Club les Domaines. Wir VINUM-Redakteure sind ständig auf Achse. Wir erkunden Weinregionen und Weingüter und degustieren einzigartige Weine. Aus den besten treffen wir eine Auswahl und schnüren in Zusammenarbeit mit den Winzern sechsmal im Jahr ein Paket mit drei Spitzenweinen, das Ihnen als Clubmitglied nach Hause geliefert wird. Dazu schreiben wir für Sie Geschichten über Land und Leute und geben Reisetipps aus erster Hand. Eben alles, um mit dem Glas in der Hand die nächste Weinreise zu planen oder sich auf genussvolle Art in Gedanken zu den schönsten Weinregionen rund um den Globus entführen zu lassen. Lust bekommen? Dann lassen Sie sich von uns Tür und Tor zu den besten Weingütern der Welt öffnen und bestellen Sie ein Schnupperpaket unter:

[www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com)

## **Insider-Tipp**

**Fleischerei Dormayer, Langenzersdorf**  
**[www.dormayer.at](http://www.dormayer.at)**

Wer von der Donauseite von Klosterneuburg hinüber nach Langenzersdorf und zur Wiener Stadtgrenze wechselt, stösst auf eine andere Genussquelle. Die Fleischerei von Senior Franz und Junior Markus hat in Bezug auf ihr Fleisch- und Wurstangebot fast Legenden-Charakter. Markus ist Weisswurst-Champion, Franz mehrfacher Blutwurst-Weltmeister.

**Weitere Reisetipps im Clubpaket.**



Unvergleichlicher Ausblick vom  
Nussberg auf die Metropole Wien.