



WEINVERKOSTUNG – STIFT GÖTTWEIG

Verkosten Sie die Weine aus dem stiftseigenen Weingut!

Der Boden in den Weinrieden am Göttweiger Berg ist vielfältig. Er reicht von Lehm und Löss über Hollenburger Konglomerat und kalkhaltigen Tegel bis zu Urgesteinböden aus Verwitterungsschiefer. Es ist auch nicht verwunderlich, dass man in der sehr langen Zeit, die der Weinbau hier bereits Tradition hat, auch die richtigen Kombinationen von Sorten und Standorten herausgefunden hat.

Die Sortenaufteilung entspricht 60% Grüner Veltliner, 30 % Riesling, 4 % Chardonnay, 6 % Pinot Noir. Die wichtigsten Lagen sind Gottschelle, Silberbichl und Göttweiger Berg.

Kommentierte Verkostung:

- 3 Weine (EUR 11,40 pro Person)
 - ▶ Grüner Veltliner Messwein
 - ▶ Riesling Furth
 - ▶ Zweigelt
 - ▶ Inklusive: Klosterquell und Brot
- 4 Weine (EUR 13,60 pro Person)
 - ▶ zusätzlich: Grüner Veltliner Gottschelle
- 5 Weine (EUR 16,40 pro Person)
 - ▶ zusätzlich: Riesling Silberbichl

(Dauer je nach Gruppengröße und Anzahl der Weine: ca. 30 bis 60 Minuten)

Buchbar nach Voranmeldung, Preis pro Person ab 20 Erwachsene, inkl. MWSt., gültig für 2019.

Information und Buchung:

BENEDIKTINERSTIFT GÖTTWEIG

Tourismus & Kultur

Tel.: +43.(0)27 32.855 81-225

restaurant@stiftgoettweig.at

www.stiftgoettweig.at



Benediktinerstift
GÖTTWEIG