

Stockkultur wie 1950

Besonderer Grüner Veltliner | Der aus 100 Prozent Handarbeit entstandene Wein überzeugt durch Geschmack und Haltbarkeit.

Von Werner Kraus

POYSDORF | Den Weingarten bearbeiten mit dem Pferd, wie zu Großvaters Zeiten: Diesen Aufwand betreibt Karl Neustifter beim Stockkultur-Weingarten, der aber dafür alljährlich einen ganz besonderen Wein hervorbringt.

„Der Stockkultur Grüne Veltliner ist für mich ein Grüner Veltliner, der zeigt, welches Potenzial in den Lagen des Weinviertels schlummert. Aufwändige Bewirtschaftung im Stockkultur-Weingarten, zwölf Monate auf der Hefe, Ausbau im Eichenfass und eine Lagerfähigkeit von bis zu 25 Jahren unterscheiden den Neustifter Stockkultur Veltliner von seinen Sortenkollegen“. 2007 hatte Karl Neustifter diese ambitionierte Idee und pflanzte in der Riede Steinberg direkt am Golfplatz eine Stockkultur, wie anno 1950.

2010 wurde der erste Jahrgang geerntet und die Erfolgsgeschichte begann. „Sämtliche Arbeitsschritte sind 100 Prozent Handarbeit. Die Rebstöcke sind tiefer verwurzelt, das garantiert eine bessere Wasserversorgung und gleichzeitig nehmen die Trauben die Mineralien des Bodens auf“, erklärt der Winzer. Das führt zu einem gesünderen Weingarten, der einen komplexen und einzigartigen Wein hervorbringt.



Im Weingut Neustifter wurde der Stockkultur Grüne Veltliner mit einer Künstleretikette des Berliners Karl Ernst Forster präsentiert: Monika Neustifter, Karl Neustifter, Brigitte Neustifter. *Foto: Werner Kraus*

Nach zwölf Monaten im Fass und einiger Zeit in der Flasche wird der Wein dann verkauft. Die Flasche erhält alljährlich eine von einem Künstler gestaltete Kellerkatze. Für das Design des aktuellen Jahrgangs 2013 ist der Berliner Künstler Karl Ernst Forster verantwortlich.

In seine Kellerkatze hat der große Weinviertelfan Traubenfotos eingearbeitet. Die dunkle Flasche wird mit dieser Keller-

katze bedruckt und bildet so eine Einheit. Serviert wird der einzigartige Wein in einem Burgunderglas, nicht zu kalt, um die Fruchtaromen wie Marille, reifer Apfel, Birne und Mango optimal zur Geltung zu bringen. Der volumige Wein spiegelt das sonnenreiche Jahr 2013 wider. „Er ist sicherlich Poysdorfs einzigartigster Grüner Veltliner, der international große Beachtung findet“, sagt Neustifter.