

Vorne dabei mit Weinen und Heurigen:

Große Freude am Wein.Gut Neustifter: Top-Bewertungen für Weine und Wein.Küche

TIPP: Alle Weine glasweise zu verkosten bei der Sommer.Wein.Party: 3. August)

Goldregen am Wein.Gut Neustifter: Die BIO-Winzerin Monika Neustifter und ihr Bruder, Gastronom Roman Neustifter, haben allen Grund zu Feiern: Im SALON sowie bei der niederösterreichischen Landesweinprämierung wurden die BIO-Weine mehrmals prämiert: Weinviertel DAC Grüner Veltliner, Rosé sowie Grüner Veltliner Unfiltriert (Natural Wine!). „Große Erfolge feiern wir am Wein.Gut Neustifter am liebsten mit unseren Gästen bei einem Gläschen“, so Monika Neustifter und weist auf die schon legendäre Sommer.Wein.Party am 3. August am Wein.Gut hin. Genächtigt werden kann gleich nebenan im Wein.Hotel der Familie. Roman Neustifter wurde mit seiner Wein.Küche zum zweiten Mal als TOP-Heurigen im Weinviertel ausgezeichnet und im Falstaff Heurigen-Guide top bewertet. www.weingut-neustifter.com

BIO-Winzerin auf Erfolgskurs: SALON Auszeichnung für Neustifter-Rosé

„Es ist immer wieder eine schöne Bestätigung der harten Arbeit, wenn unsere Weine prämiert werden. Im diesjährigen SALON vertreten zu sein, ist für mich etwas ganz Besonderes“, freut sich BIO-Winzerin Monika Neustifter über den Erfolg ihres BIO-Rosé Cabernet Sauvignon 2023. Aus tausenden von Einreichungen werden in Österreichs härtestem Weinwettbewerb die besten 275 Weine des Landes ermittelt. Sommelières, WeinexpertInnen und VertreterInnen der Gastro kommen jährlich im Rahmen einer Blindverkostung zusammen, um die Besten der Besten auszuwählen. Unter den Finalisten fanden sich gleich vier Weine von Monika Neustifter (BIO-Weinviertel DAC Grüner Veltliner Klassik und Reserve, BIO-Rosé Cabernet Sauvignon, BIO-Grüner Veltliner Unfiltriert), die in Poysdorf im Weinviertel auf nachhaltige Bewirtschaftung ihrer Rebflächen setzt. „Ich bin überzeugt, dass Qualität, Leidenschaft und Bodenständigkeit jeden Schluck zu einem vinophilen Erlebnis machen. Das möchte ich durch meine Weine vermitteln“, fasst die BIO-Winzerin ihre Philosophie zusammen.

Vinophiles Multitalent: Traditionell bis Natural Wine bei der NÖ Weinprämierung

„Diesen Monat gab es viel zu feiern“, schmunzelt Monika Neustifter. Zusätzlich zur SALON-Prämierung, freuten sich die Neustifters über den 2. Platz in der Kategorie „Alternativweine“ für ihren Grünen Veltliner unfiltriert 2021 in der niederösterreichischen Landesweinprämierung. „Es ist eine gewisse Dynamik in der Weinbranche zu beobachten, die Klassiker bleiben natürlich beliebt, ein zunehmendes Interesse an experimentierfreudigeren Weinen ist jedoch nicht zu leugnen“, so die BIO-Winzerin. Mit ihrem unfiltrierten und ungeschwefelten Veltliner konnte sie überzeugen. Der Weinviertel DAC Grüner Veltliner 2023 konnte sich ebenso eine Finalist-Auszeichnung sichern, wie der Rosé vom Cabernet Sauvignon 2023. Die niederösterreichische Landesweinprämierung ermittelt aus etwa 6000 Einreichungen die besten Weine Niederösterreichs.

Neustifters in Feierlaune: Sommer.Wein.Party am 3. August

„Erfolge müssen gefeiert werden, deshalb gibt es diesen Sommer einige vinophile Specials am Wein.Gut Neustifter zu erleben“, freut sich Monika Neustifter auf die kommenden Events am Wein.Gut. Die Gäste dürfen sich auf Grillabende auf der Terrasse (20.7.), Sunset Tastings inmitten der Weingärten (24.7. & 28.8.), Offene Kellertür (5. bis 11.8.) und auf die legendäre Sommer.Wein.Party am 3. August am Wein.Gut Neustifter in Poysdorf freuen. Hier können in ausgelassener Stimmung alle prämierten Weine bei chillingen Sounds genossen werden. „Unsere Gäste schätzen vor allem die Übernachtungsmöglichkeit gleich nebenan im hauseigenen Wein.Hotel mit Frühstück. Nach einer belebten Party-Nacht wird dieses Angebot gerne angenommen“, weiß die BIO-Winzerin. Mehr Infos und Termine: www.weingut-neustifter.com/aktuelles/events

Kulinarischer frischer Wind: Roman Neustifters Wein.Küche

Vinophile und kulinarische Erlebnisse – das kombiniert die Wein.Küche, die von Roman Neustifter, dem Bruder der BIO-Winzerin geführt wird. Erneut wurde sein Betrieb als TOP-Heuriger ausgezeichnet und auch der Falstaff ist zum wiederholten Mal von der Qualität seines Heurigen überzeugt (88/100 Punkten Gesamtbewertung). Roman Neustifter setzt auf seinen ganz besonderen Mix: Omas Rezepte, traditionelle Klassiker, Produkte aus dem Garten sowie der unmittelbaren Region, saisonale Menüs und die exzellente Weinbegleitung vom Wein.Gut seiner Familie: alle prämierten Neustifter-BIO-Weine gibt es für die Gäste in der Wein.Küche glasweise zu genießen gibt. Außerdem spricht Roman Neustifter mit seinem authentischen Konzept Genussmenschen besonders an: „Omas Rezepte teilen sich mit saisonalen Neukreationen die Speisekarte. „Comfort Food“, Gerichte, die nostalgische Erinnerungen wecken sowie „Brutal Lokal“, kochen mit Lebensmitteln aus der direkten Umgebung, sind zurzeit zwei der größten Trends der Food-Branche“, weiß der Gastronom und setzt diese mit seinem Heurigenkonzept um. Neustifters Wein.Küche hat noch bis zum 28. Juli immer am Wochenende ab 16 Uhr ausgesteckt. Alle Termine unter: www.weingut-neustifter.com

BIO ROSÉ CABERNET SAUVIGNON 2023

12 % Vol. Alkohol, 4,2 g/l Restzucker, 5,8 g/l Säure, Trinkreife ab 2024, Ab-Hof-Preis: € 9,80 (Online-Shop)
Der Rosé ist im SALON vertreten und wurde als Finalist bei der NÖ-Landesweinbewertung ausgezeichnet.

BIO Grüner Veltliner Unfiltriert 2021

13,5% Vol. Alkohol, Ab-Hof-Preis: 16,30€ (Online-Shop)
Der Veltliner belegt den 2. Platz in der NÖ Landesprämierung und ist Finalist im SALON Österreich Wein.

VERSANDKOSTENFREIER VERSAND:

Ab einer Bestellmenge von 12 Flaschen wird österreichweit versandkostenfrei versandt!

Wein.Gut Neustifter: Laaerstraße 10, 2170 Poysdorf, Weinviertel, Niederösterreich

Das BIO-Wein.Gut mit Wein.Hotel der Familie Neustifter liegt idyllisch inmitten der Poysdorfer Weingärten. Zum Weinviertler Familienbetrieb gehört auch ein Wein.Restaurant sowie die als Heurigen geführte Wein.Küche mit regionalen Spezialitäten. BIO-Winzerin Monika bewirtschaftet die rund 24 ha gemeinsam mit ihrem Vater Karl Neustifter. Zu besten Lagen zählen: Zapfelsberg, Maxendorf, Saurüssel und Hermannschachern, die älteste Riede Poysdorfs, die seit 1338 besteht. Die Hauptsorte ist Grüner Veltliner, der als Weinviertel DAC und als Stockkultur ausgebaut wird. Neben Veltliner und Rosé gilt die große Leidenschaft den Rotweinen wie Zweigelt, Pinot Noir und Cabernet Sauvignon. www.weingut-neustifter.at, www.facebook.com/wein.neustifter, E: info@weingut-neustifter.at, T: +43 (0) 2552 34 35

Wein.Hotel Neustifter: Am Golfplatz 9, 2170 Poysdorf, Weinviertel, Niederösterreich

www.hotel-neustifter.at, info@hotel-neustifter.at, T: +43 (0) 2552 20606

Wein.Küche Neustifter: Am Golfplatz 3, 2170 Poysdorf, Weinviertel, Niederösterreich

www.weingut-neustifter.com/weinkueche/, T: +43 (0) 680 117 45 67

Termine bei der Familie Neustifter ab Juli 2024

20. Juli	Grillabend auf der Terrasse
24. Juli und 28. August	Sunset Tasting
3. August	Sommer.Wein.Party
5. bis 11. August	Offene Kellertür
16. August	Poysdorf Next Generation

Alle Termine im Überblick unter www.weingut-neustifter.at