

## Weinernte am BIO-Weingut Neustifter



© Adrian Almasan

Am 11. September begann die Weinernte von BIO-Winzerin Monika Neustifter in Poysdorf. Die ersten Trauben von Blauem Portugieser und Donauveltliner sind bereits vergoren. Anfang Oktober startet der Verkauf der ersten Weine des Jahrgangs 2023. Zeitgleich finden im Oktober und November zahlreiche spannende saisonale Veranstaltungen im Neustifters' Wein.Gut, Wein.Küche und Wein.Restaurant statt.

"Wir haben am 11. September mit der Lese auf unserem Wein.Gut in Poysdorf begonnen. Die Trauben vom Blauen Portugieser und Donauveltliner für unsere beiden Jungweine sind bereits im Tank vergoren", erzählt die BIO-Winzerin Monika Neustifter. Anfang Oktober kommen als erste Boten des neuen Jahrgangs der Donauveltliner und der Mazerato in den Verkauf. Der Jahrgang 2023 lässt die Neustifters auf fruchtbetonte, elegante Weine hoffen. "Die Ernte im Stockkulturweingarten wurde durch den Hagel im Frühjahr zwar etwas reduziert, aber die Qualität des Traubenmaterial verspricht wieder einen ganz besonderen Wein", so Karl Neustifter, der das Projekt 'Stockweingarten' vor mehr als 15 Jahren gestartet hat und 2010 den ersten Jahrgang vinifizieren konnte. Im Oktober und November laden Wein.Gut, Wein.Küche und das Wein.Restaurant der Neustifters zu genussvollen Veranstaltungen ins Weinviertel ein.

"Der Donauveltliner ist ein PiWi-Sorte die unsere StammkundInnen mit ihrer Fruchtigkeit überzeugt hat und jedes Jahr rasch ausverkauft ist", erzählt Monika Neustifter. PiWi-Sorten sind Züchtungen, die eine hohe Resistenz gegen Pilzerkrankungen (Mehltau) sowie gegen Botrytis (Edelfäulnis) aufweisen und sehr gut zur Philosophie des BIO-Betriebs passen. "Unser roter Jungwein, der Mazerato, ist ein Blauer Portugieser. Wir setzen hier auf Ganztraubenvergärung. Ohne zu Rebellen vergärt der Saft in den einzelnen Beeren bis diese aufplatzen und abgepresst werden können", so Karl Neustifter. Der aromatische Jungwein hat wenig Tannin und kann bereits im Jahr der Lese (Tipp: leicht gekühlt) getrunken werden. Schmeckt sehr gut zur herbstlichen Kürbisküche und zur Pasta.

### Ernte 2023 & Stockkultur in der Ried Steinberg

Mit der Reife des Traubenmaterials zeigen sich Karl und Monika Neustifter zufrieden: „Die Trauben sind reif, die Säurewerte trotzdem noch gut und die Zuckerwerte im Rahmen. Wir hoffen auf sehr fruchtige, elegante Weine im Jahrgang 2023“. Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Welschriesling, Riesling und Zweigelt sind ebenfalls bereits „im Keller“. In den nächsten Tagen folgen die Cabernet

Sauvignon Trauben für den beliebten Rosé der Neustifters und der Veltliner aus dem Stockkulturweingarten. "Aufgrund des Hagels im Frühjahr wird die Ernte für unseren Stockkultur Veltliner dieses Jahr etwas geringer ausfallen“, so Karl Neustifter, der im Jahr 2010 den ersten Grünen Veltliner aus dem in der Riede Steinberg angelegten Weingarten gekeltert hat. Die Rebstöcke für den Ausnahmeveltliner werden als Stockkultur kultiviert: die Rebstöcke sind tiefer im Erdreich verwurzelt und ranken sich rund um einen 'Stock' oder 'Pfahl' himmelwärts. "Eine heutzutage außergewöhnliche Methode für einen außergewöhnlichen Wein“, betont der Weinviertler Winzer. Der Jahrgang 2020 kommt noch vor Weihnachten in den Verkauf. Für das Design der Kellerkatze auf der Flasche konnte wieder ein Künstler gewonnen werden.

### **Vorschau auf einen kulinarisch-vinophilen Herbst bei den Neustifters**

Am 20. Oktober bietet das Wein.Restaurant im Wein.Hotel Neustifter ein Wildmenü mit Weinbegleitung an und am 31. Oktober gibt es das legendäre 'Striezlposchn'. Ab Ende Oktober werden im Wein.Restaurant wieder traditionell Martini-Gansln serviert. Im November lädt das Wein.Gut zum Weinherbstwochenende und das Wein.Restaurant zum Jungweinenü.

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

Das BIO-Weingut mit Wein.Hotel der Familie Neustifter liegt idyllisch inmitten der Poysdorfer Weingärten. Zum Weinviertler Familienbetrieb gehört auch ein BIO 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, Saurüsseln 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. 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

[kjz]

Alle Termine und Buchungsmöglichkeiten im Wein.Hotel in Poysdorf {<http://www.weingut-neustifter.at/>}

Wein.Hotel Neustifter {<http://www.hotel-neustifter.at/>}



© Adrian Almasan

*Dieser Lifestyle-Artikel ist am: 29. Sep 2023 erschienen und kann unter der URL:  
[http://www.life-style.at/Lifestyle/index.php?option=com\\_ls\\_news&Itemid=42&task=0&id=15180](http://www.life-style.at/Lifestyle/index.php?option=com_ls_news&Itemid=42&task=0&id=15180)  
online nachgelesen werden.*