

vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

GROSSE VERTIKALEN

Brandl, Fritz, Neustifter:
Grüner & Roter Veltliner

NEUBURGER

Sortenrarität mit Charme
in der Vinaria Degustation

KILLERHEFEN

Wenn die Nahrung knapp,
wird, werden Hefen radikal



NR. 07
2023

€ 8,50



Österreichische Post AG
MZ 23Z044099 M
LWmedia GmbH & Co. KG
Ringstraße 44/1
3500 Krems | Retouren an
PF 100, 1350 Wien

Premium Weine

GRÜNER VELTLINER & RIESLING

SPANNENDE VERTIKALE: WEINVIERTLER UNIKAT

Neustifter Stockkultur

Als Karl Neustifter im Jahr 2007 einen neuen Weingarten in der Ried Steinberg als Stockkultur auspflanzte, hat er seinen lang gehegten Wunsch nach einem zeitlosen Wein gleichsam mit der Rückbesinnung auf traditionelle Methoden verknüpft. Nach der 13. Lese kann er das gewagte Projekt voll Stolz hochleben lassen.

—
VIKTOR SIEGL

Bei der historisch gesehen wohl wichtigsten Erziehungsform, die in Österreich erst in den Fünfziger- und Sechzigerjahren durch die weitaus ökonomischer zu bearbeitende Hochkultur abgelöst wurde, werden die Weinstöcke im Abstand von etwa 80 Zentimetern und in einer Reihenbreite von einem Meter gesetzt und ranken sich an Holzpfählen empor. Klarerweise kann ihre Pflege dann nur per Hand erfolgen,

sodass man insgesamt von einem viermal höheren Arbeitsaufwand ausgehen muss. Für Traktoren oder andere maschinelle Hilfsmittel ist da kein Platz.

Frühe Reife, enge Zeitfenster

Warum nimmt man eine derart aufwendige Bearbeitung überhaupt in Kauf, was sind ihre Vorteile? Einerseits bringt die tiefere Verwurzelung im sandig-schottrigen Löss-Boden der Riede Steinberg den

mineralischen Ausdruck dieses Terroir voll zur Geltung und andererseits werden durch die Stockkultur eine frühe Ausreifung und ein hoher Extraktgehalt gefördert. Die Kehrseite besteht wiederum darin, dass die Zeitfenster für rechtzeitige Bearbeitungsschritte bis hin zur Lese viel kürzer als bei der Hochkultur sind – zwischen perfekter Vollreife und unerwünschter Überreife der Trauben liegt zumeist nur eine Woche.

»

Bei der Arbeit mit dem Pferd im Stockkultur Weingarten: Monika und Karl Neustifter



Wenn man schon einen derartigen Aufwand im Weingarten pflegt, stellt sich naturgemäß die Frage, wie man mit dem Most und Jungwein im Keller verfahren soll, schließlich soll seine Besonderheit auch in einem denkwürdigen wie haltbaren Wein zum Ausdruck kommen. Nach einiger Versuchsarbeit setzt man heute im Keller auf traditionelle, spontane Gärung im Holzfass und teilweise Maischegärung, wobei man laut Monika Neustifter heute auf allzu extreme Ausbaumethoden verzichtet.

Malolaktische Fermentation und einjähriges Lager auf der Feinhefe werden aber jedenfalls durchgezogen. Dann darf der „Neustifter Stockkultur Veltliner“, wie dieses Unikat offiziell bezeichnet wird, lange Zeit in einem Mix aus großen

© Adrian Almasan



Monika Neustifter

Karl Neustifter



© Adrian Almasan

Fässern und gebrauchten Barriques heranreifen – vor der Abfüllung zu seiner Harmonisierung allerdings noch ein weiteres Jahr im Stahltank verbringen; mithin schlummern auch die Jahrgänge 2021 und 2022 noch im Keller.

Das gilt selbstredend erst recht für den bereits am 15. September mit 20,5 Grad KMW gelesenen 2023er, der aufgrund eines im Frühjahr erlittenen Hagelschadens gerade vier Barriques zu füllen vermag. Ansonsten kann man bei normalem Ertrag mit rund 3.000 Flaschen rechnen, darunter Magnumflaschen und noch größere Formate. Die Weine werden übrigens in markante schwarze Flaschen gefüllt, die eine Kellerkatze ziert, wie sie früher auf das beste Fass gesetzt wurde. Das Katzenbild auf der Flasche wird jedes Jahr von einem anderen Künstler grafisch gestaltet.

Großes Potenzial, behutsamer Umgang

Wie die beeindruckende Vertikalverkostung bewiesen hat, verfügt der so aufwendig erzogene und sorgsam ausgebaute Individualist auch über ein enormes Reifepotenzial, das gegenwärtig noch gar nicht zur Gänze abgeschätzt werden kann. Insofern ist das Wunschbild von Karl Neustifter, einen hochwertigen und langlebigen Weinstil zu kreieren, der das Potenzial des Poysdorfer Veltliners voll ausschöpft, bereits in Erfüllung gegangen.

Ein derart ungewöhnlicher und wertvoller Wein verdient es aber zweifellos

auch, auf perfekte Weise kredenzt zu werden. Dabei setzen die Neustifters auf die großen Burgunder-Kelche von Zalto, obwohl ich denke, dass die etwas kleineren, ebenfalls bauchigen Bordeauxgläser auch gut passen sollten, genauso wie eine nicht zu kalte Serviertemperatur – sicherlich logische Schritte, vermitteln die Stockkultur-Veltliner doch gleichsam burgundisches Flair. Dass sie auch als Begleiter von Gerichten taugen, zu denen man üblicherweise eher Rotwein reichen würde, liegt gleichfalls auf der Hand.

Kann man nun nach zehn präsentierten Jahrgängen davon ausgehen,

dass bestimmte Voraussetzungen dem Charakter dieses Weintyps besonders entgegenkommen? Eigentlich nicht, denn sowohl superreife Weinjahre wie 2019 und 2015 vermochten zu reüssieren als auch kühlere Jahre wie 2020, 2016 und 2010. Alle erhältlichen Weine, und das sind bis auf 2010 auch alle verkosteten und beschriebenen Jahrgänge, haben eine gewisse Genussreife erreicht; nach meiner Einschätzung könnten speziell die Weine von 2020, 2019 und 2017 noch zulegen und weitere Facetten zum Vorschein bringen; lange haltbar sind zweifellos alle.

>>

Das Hotel Neustifter in Poysdorf ist eines der führenden Häuser im Weinviertel.



© Robert Herbst

DEGUSTATIONSNOTIZEN

★★★★

2020 Neustifter

Zart blumiger Auftakt, Anklänge von Verbene und Birne, sehr frisch, pikant und jugendlich; glockenklar, der exotisch anmutende Aromenreigen kann die Eichennote schon abfedern, atmet kühle Eleganz, straff und noch ein wenig ruppig, rassiger Abgang, erst ganz am Beginn, schöne Reserven.

★★★★

2019 Neustifter

Beginnt mit Blütenhonig und Kamille, dann auch gelbe Äpfel und Quitten, ausgereift und üppig, rauchige Untertöne; sehr kraftvoll und mächtig, etwas feuriger Alkohol, doch fruchtsüß und saftig, cremiger Schmelz, ein bisschen Malz und Karamell vom Holzeinsatz, reichhaltig und lang, beste Perspektiven.

★★★

2018 Neustifter

Bereits Ende August geerntet, Roggenbrot und Waldhonig, eher schüchterne gelbfruchtige Anklänge; sanft strömend bei mittlerer Substanz, rund und balanciert, deutliche Röstnote, erneut nur Ansätze von Steinobst, merklicher Gerbstoff, zartbitteres Finale.

★★★★★

2017 Neustifter

Nobles Duftspiel nach Physalis und Kirschkpflaume, traubige Delikatesse, vielschichtig wie elegant; feingliedrig und extraktsüß, alles in perfekter Harmonie, Bourbonvanille und Mandarinen, viel Spannung und Expression, dicht und finessereich, langer Nachhall – großer Wein, der ein langes Leben vor sich hat.

★★★

2016 Neustifter

Bukett nach hellem Tabak und Gartenkräutern, etwa Salbei, pikant und frisch, kühle Note; recht streng und kernig, pfeffrige Würze, auch schotige Akzente, dezente Frucht nach Ribiseln, ein bisschen eckig, geht mit Luftzufuhr langsam auf.

★★★★

2015 Neustifter

Ringlotten und Marillenröster in der etwas feurigen Nase, ausgereift und offenherzig, saftig und verlockend; engmaschig und balanciert, kraftvoll, gleitet sanft und cremig über den Gaumen, der passende Tanninrahmen verleiht Festigkeit, opulent, aber auch lebhaft, langer Nachhall, große Reserven.

★★★

2014 Neustifter

Gartenkräuter, schwarzer Pfeffer und Roggenbrot in harmonischer Eintracht, eher zögerliche Frucht; kühle Note bei schlankem Körperbau, rund und filigran, gut abgestimmt, sehr erfrischend, der schwierige Jahrgang wurde gut gemeistert, ein schickes Kleinkunstwerk.

★★★★★

2013 Neustifter

Spät im Oktober gelesen, tiefes Goldgelb; Nase nach reifen Marillen und Kletzenbrot, eine Spur von Botrytis, röstige Untertöne; ähnliche Eindrücke am Gaumen, etwas Orangenzeste, fest und extraktreich, auch eng verwoben, guter Biss, überaus individuell.

★★★

2012 Neustifter

Beginnt mit Blockmalz, dann aber auch tiefe Frucht nach Äpfeln und Birnen, feurige Note; ziemlich maischig und hefig am Gaumen (drei Wochen Maischegärung), barocker Charakter, Bouillon und Dörrobst, muskulös und eigenwillig.

★★★★

2011 Neustifter

Das perfekte Traubengut wurde in drei Tagen eingebracht, nahezu exotisches Duftspiel nach Melone und Mango, saftig und kraftvoll, viele Facetten; mächtig angelegt, doch ausgewogen, delikater Schmelz, Thymian und Birnenfrucht, deutliche Eiche, vielleicht der „burgundischste“ der verkosteten Serie, attraktiv und zeitlos.

★★★★

2010 Neustifter

Florale Art, Lindenblüten und nussige Anklänge, auch chiliartige Würze, überraschend frisch und fordernd; glasklar, feines Fruchtspiel, Andeutung von weißen Pfirsichen, komplexe Ader, kühle Eleganz, salziger Abgang, sehr präsent und „hintergründig“.

