

Vinophile Innovationskraft zum Weltfrauentag

BIO-Winzerin Monika Neustifter setzt gemeinsam mit ihrer Schwester Laura auf neue Angebote und Produktinnovationen.

Tipps für den Frühling: Frizzero (alkoholfrei) und BIO Frizzante Rosé brut

Poysdorf - Am Weingut der Familie Neustifter im niederösterreichischen Weinviertel setzt man schon seit längerer Zeit auf den femininen Blickwinkel von Frauen bei Vinifizierung und Betriebsführung. **BIO-Winzerin Monika, die seit 2025 die Leitung von Wein.Gut und Wein.Hotel** übernommen hat, ist seit mehr als 10 Jahren für die Weinbereitung am BIO-Betrieb in Poysdorf verantwortlich und zeigt dabei eine große Innovationskraft. „Die Analysen und Trends zeigen es sehr deutlich, **der Weinmarkt ist weltweit in einem starken Wandel** und unter Druck. Neue Ideen, **neue Konzept sind gefragt** – wir sind am Wein.Gut Neustifter sehr gut für diesen Wandel gerüstet und bieten Angebote für die jüngere Zielgruppe“, betont Monika Neustifter, die Anfang des Jahres ihr **alkoholfreies Sortiment um den Frizzero** erweiterte. Neben innovativen Getränken setzen die Neustifter Frauen mit neuen **Eventformaten Impulse für die next generation: Drink X Create** setzt auf die Kombination von kreativem Handwerk und Weinverkostung. Ihre Mutter, Brigitte Neustifter, hat übrigens den Anstoß für den **BIO Frizzante Rosé brut** gegeben – ihre Empfehlung für den Frühling – wurde in kürzlich mit Gold (Prague Premium Gold PWT) ausgezeichnet. Erhältlich im Weinshop unter: www.weingut-neustifter.at

Monika Neustifter: Innovationskraft im Weinbau

Seit letztem Jahr steht Monika Neustifter an der Spitze des BIO-Weinguts in Poysdorf, Weinviertel. Sie steht für **eine neue Generation von Winzerinnen**, die mit Fachwissen, Mut und Leidenschaft ihren eigenen Weg geht. In einem herausfordernden Weinmarkt beweist die **BIO-Winzerin mit Innovationskraft und einem Gespür für Trends** und Entwicklungen wie sich Weinbaubetrieb erfolgreich vermarkten können. „BIO ist für uns keine Marketingstrategie, sondern ein Versprechen an die Natur, an unsere Kinder und unsere KundInnen“, betont sie und weiß, dass biologisches Arbeiten im Weingarten für WeinkonsumentInnen ein wichtiges Kriterium ist.

„Wir setzen in unserer Kommunikation auch stark auf die Vermittlung von Wissen rund um die Bewirtschaftung der Weingärten und unsere Arbeit im Keller.“

- BIO-Winzerin und Geschäftsführerin Monika Neustifter.

Weinerlebnis am Wein.Gut Neustifter:

Rund um das Weingut führt ein **Weinerlebnisweg**, der an verschiedenen Spots in den Weingärten sowie in die Kellergasse führt. Auf den übersichtlichen Infotafeln gibt es Wissenswertes rund um die Weinbereitung, Natur sowie zur Geschichte des Weinguts und von Poysdorf zu erfahren. „**Speziell für Kinder haben wir ein eigenes Rätselheft** dazu entwickelt, das bei uns im Hotel kostenlos zur Abholung bereit liegt“, so die Winzerin. Über komoot kann die **Route mit allen Infos digital** begleitet werden. Im Anschluss lädt der Shop im Wein.Hotel zur Verkostung bzw. zum Weinshopping ein. Weiter gibt es auch durch die unterirdischen Kellieranlagen eine Erlebnistour zu buchen.

Laura Neustifter: Kreativität im Weinbau

Die ehemalige Weinkönigin und Schlossquadrat-Finalistin 2025, Laura Neustifter bringt sich am Familienweingut mit jungen Ideen ein und setzt neue Akzente. Als Absolventin der Graphischen Hochschule in Wien wird sich **Laura in Zukunft vermehrt beim Design** der Etiketten einbringen. „Die Zukunft der Weinwirtschaft ist weiblich und sehr vielfältig – wir müssen nur den Mut haben,

Neues Eventformat: Drink x Create ab 29. April am Wein.Gut Neustifter

Gemeinsam mit ihrer Schwester Monika hat sie die **Eventreihe „Drink x Create“** konzipiert: An **drei Terminen** in diesem Jahr werden **kreative wine people** dazu eingeladen, Kreativität mit Weingenuss zu verbinden. Beim **ersten Termin am 29.4.** können die Gäste **Weingläser kreativ bemalen und dabei die Weine der Neustifters verkosten**. Am 9.7. steht „Drink x Create“ unter dem Motto „Gestalten mit Farben und Pflanzen im Freien“ und am 3.12. – rechtzeitig zum Beginn der Adventszeit können die BesucherInnen mit Karten und Papier kreativ sein. Mit dabei sind die aktuellen Weine von Monika Neustifter, die während des Events verkostet werden können. Die Events finden jeweils von 18 bis 21 Uhr am Wein.Gut Neustifter statt. Kostenbeitrag für Material und Getränke: EUR 35,- pro Person.

Tipps für den Frühling von Monika und Brigitte Neustifter:

Für den **alkoholfreien Genuss** hat Monika Neustifter den BIO Frizzero kreiert. Die alkoholfreie Alternative wird aus den BIO-Trauben vom Wein.Gut Neustifter hergestellt:

„Helles Gelb, in der Nase feiner Duft nach frischen Trauben und Holunderblüten. Am Gaumen prickelnd und fruchtig, herrlich erfrischend mit feiner Perlage. Die dezente Süße sorgt für Balance und Eleganz.“

- BIO-Winzerin und Geschäftsführerin Monika Neustifter.

Für Frühling im Glas und das nötige Prickeln sorgt der **BIO Frizzante Rosé brut**, der sich im Glas frisch-fruchtig präsentiert – duftet nach roten Ribiseln, rotem Paprika und Beeren. „Passt perfekt zur **Spargelcremesuppe oder zum Kräuterrisotto**“, empfiehlt Brigitte Neustifter. Auf ihre Initiative wurde der Frizzante in das Sortiment des BIO-Weinguts aufgenommen.

„Die gute Nachfrage bei den StammkundInnen bestätigt, dass meine Mutter damals das richtige Gespür hatte.“

- BIO-Winzerin und Geschäftsführerin Monika Neustifter.

3 Veranstaltungstipps für den Frühling 2026

- **2. März – In die Gream gehen**

Beim gemeinsamen Spaziergang mit uns durch die Weingärten spüren Sie den Frühling in seiner vollen Kraft und genießen den jungen Wein: Das ist "In die Gream gehen" - unser Frühlingsgruß - die Belebung alten Brauchtums. Jeden Mittwoch von März bis Mai um 14 Uhr. EUR 49,- inkl. Riedenwanderung, Weinverkostung, Weinviertler Häppchen.

- **20. März – Veganes Menü im Wein.Restaurant**

Ein Abend ganz im Zeichen der pflanzlichen Küche gekocht mit Obst von der Obstbaumschule Schreiber und Wintergemüse von unserer BIO-Gärnerin Zuzana.

- **29. April - Dring x Create „Weingläser kreativ bemalen“**

Wein, Farbe und gute Stimmung – mit einem guten Glas Wein in der Hand entstehen besondere Momente und kleine Kunstwerke. 18 bis 21 Uhr, Anmeldung erforderlich unter info@weingut-neustifter.at, EUR 35,- inkl. Getränke und Materialien.

Info: bei allen Veranstaltungen ist eine Reservierung erforderlich. In der Wein.Küche gibt es beim Buffet standardmäßig nur vegetarische Optionen, so auch beim Valentinstags-Menü. Eine vegane Variante auf Nachfrage bei Reservierung ist möglich.

Mehr Informationen zu Produkten, Veranstaltungen und Reservierungen unter:

www.weingut-neustifter.at

Frizzero, 0,75 l um EUR 10,-

BIO Frizzante Rosé brut, 0,75 l um EUR 10,-

12 % Vol. Alkohol, 6,6 g/l Restzucker, 5,5 g/l Säure

Bezugsquelle: Neustifter Webshop unter: <https://www.weingut-neustifter.com/weinanfrage>

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 rund 24 ha. Zu besten Lagen zählen: 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. Das Wein.Gut wird von BIO-Winzerin Monika Neustifter geführt.

www.weingut-neustifter.at, www.facebook.com/wein.neustifter, E: info@weingut-neustifter.at, T: +43 (0) 2552 34 35

Medienkontakt: Bernadette Steuerer-Weinwurm, T: +43 (0) 699.105 93 004, bsw@diezwei-marketing.at

Foto Credits: Wein.Gut Neustifter (Flaschenfoto), Adrian Almasan (Monika und Laura Neustifter)

Foto-Link: <https://www.dropbox.com/scl/fo/sxmf0n9g3ukkvhj3nzt5/AlcAv6ApppYZ41LOBx2KUyg?rlkey=pwhbkeih82o54ttzf3shgk4m&dl=0>