



NEUSTIFTER 2017
GRÜNER VELTLINER
STOCKKULTUR

NEUSTIFTER 2017

GRÜNER VELTLINER STOCKKULTUR

REBSORTE / VARIETY

Grüner Veltliner

HERKUNFT / ORIGIN

Weinviertel, Poysdorf, Riede Steinberg

BODEN / SOIL

Kalkreicher, sandiger Lehmboden / *limy, sandy, clay soil*

ERZIEHUNGSFORM / TRAINING SYSTEM

Traditionelle Stockkultur / *traditional single vine training*

LESEZEITPUNKT / HARVEST

Selektive Handlese 18.–29.9.17 / *selective manual harvest 18–29/9/17*

AUSBAU / VINIFICATION

Spontangärung, teilweise Maischegärung, Ausbau im Eichenfass, biologischer Säureabbau, 12 Monate Lagerung auf der Hefe / *spontaneous fermentation, partly skin-fermented, maturation in oak barrels, malolactic fermentation, on the lees for 12 months*

SPEISENEMPFEHLUNG / RECOMMENDED FOOD

Roastbeef, Filetsteaks, kräftige Fischvariationen, Schmor- und Wildgerichte, würzige Hartkäse / *roasted sirloin and tenderloin, hearty fish dishes, stews and venison*

ALKOHOL / ALCOHOL

13,5 % Vol.

RESTZUCKER / RESIDUAL SUGAR

1,6 g/l

SÄURE / ACIDITY

5,3 g/l

TRINKTEMPERATUR / SERVING TEMPERATURE

15°C

LAGERPOTENTIAL / AGEING POTENTIAL

bis 2042 / *until 2042*





DER WEIN

Einen Wein zu produzieren, der das Potential des Weinviertels aufzeigt, sich durch seine Langlebigkeit auszeichnet und internationales Format hat, das ist die Idee hinter diesem edlen Tropfen.

In großen Gläsern, nicht zu kalt serviert, zeigt sich ein helles Gold-Gelb und intensiver Duft nach Vanille. Am Gaumen präsentiert sich der Wein zunächst elegant aber mit viel Druck und langem Nachhall. Im Geschmack erinnert er an Quitten und reifes Kernobst und ist angenehm voll mit guter Säurestruktur. /

DER WEINGARTEN

Die Stockkultur ist heute eine Seltenheit. Auf einem halben Hektar wachsen 4.500 Reben der Sorte Grüner Veltliner möglichst natürlich an einem Stock empor, um die größtmögliche Qualität zu erreichen.

Der Arbeitsaufwand bei dieser althergebrachten Erziehungsmethode ist vier mal höher als bei der üblichen Drahtrahmenerziehung, bringt aber bedeutende Vorteile mit sich:

Hohe Pflanzdichte bei geringer Mengenbelastung des einzelnen Stockes, rasche physiologische Reife der Trauben, vollreifes Aroma, höherer Extrakt, bessere Wasserversorgung der Rebe durch ein tieferes Wurzelsystem und einen insgesamt gesünderen Weingarten. /

DER KÜNSTLER

Die Gestaltung übernahm Gottfried LAF Wurm. Die Landschaft ist sein Atelier, wo in Plainair Malerei seine Ölbilder und Aquarelle entstehen. Die Druckgrafik wird auf einer alten Buchdruckpresse in seinem Atelier in Lassee gedruckt. Die Kellerkatze trägt mit Stolz sein geliebtes Weinviertel mit den stillen Dörfern und den romantischen Kellergassen als Motiv.

Die Weinviertler Kellerkatze – altes Kulturgut im Weinviertel – zeigt immer den besten Wein des Winzers im Keller. Sie lebt verborgen in der Tiefe, hütet den Wein und ist ein Garant für Qualität. Um das Kunstwerk für die Ewigkeit zu bewahren, wurde es im Direktdruck auf die Flasche aufgebracht. /

THE WINE

Our vision was to produce a wine that demonstrates the potential of the Weinviertel region, it is characterized by its longevity and attracts international acclaim.

Served not too cold and in big glasses, it shows a light golden colour. It opens up to reveal intense aromas of vanilla, quince and ripe yellow fruits. The wine is first elegant but massive on the palate with vivid acidity and very long finish. /

THE VINEYARD

Traditional single vine training is truly a rarity these days. On an area of just half a hectare 4.500 Grüner Veltliner vines are allowed to grow naturally, each vine supported only by a single post. In the past, this traditional training system was commonplace in Austria, promoting first and foremost the quality of the grapes. Despite the workload is four times higher than the wire-frame system, it has significant advantages: high planting density, but lighter burden per vine due to the lower quantity of grapes, quick physiological ripening of the grapes, ripe aroma, better water supply to the vines because of a deeper root system and in all a healthier vineyard. /

THE ARTIST

The cat was designed by Gottfried LAF Wurm. His oil and aquarelle artworks emerge outside in the nature of our landscape. Afterwards the artwork is printed with an old letterpress printing machine in his studio in Lasse. The cellar cat proudly wears his beloved Weinviertel region with its silent villages and romantic cellar lanes.

The Weinviertler cellar cat is an old symbol for the best barrel in the wine cellar. In order to preserve this art work on the bottle even after years of storage, each one is printed directly onto the bottle. /



Scannen Sie den QR-Code,
um unseren Stockkultur-Film zu sehen.
Scan the QR-code to watch our Stockkultur movie.

www.youtube.com/watch?v=g6RbC4Y-oFs

Kontakt / *Contact*

WEINGUT
Neustifter

WEINGUT NEUSTIFTER

Laaerstraße 10, A-2170 Poysdorf

Telefon/Fax: +43 (0)2552/34 35

E-Mail: info@weingut-neustifter.at

www.weingut-neustifter.at |