



NEUSTIFTER 2020
GRÜNER VELTLINER
STOCKKULTUR

NEUSTIFTER 2020

GRÜNER VELTLINER STOCKKULTUR

REBSORTE / VARIETY	Grüner Veltliner
HERKUNFT / ORIGIN	Weinviertel, Poysdorf, Riede Steinberg
BODEN / SOIL	Kalkreicher, sandiger Lehmboden / <i>limy, sandy, clay soil</i>
ERZIEHUNGSFORM / TRAINING SYSTEM	Traditionelle Stockkultur / <i>traditional single vine training</i>
LESEZEITPUNKT / HARVEST	Selektive Handlese 7.–9.10.2020 / <i>selective manual harvest 7–9/10/2020</i>
AUSBAU / VINIFICATION	Gärung und Ausbau im Eichenfass, teilweise Maischegärung, biologischer Säureabbau, 12 Monate Lagerung auf der Hefe / <i>fermentation and maturation in oak barrels, partly skin-fermented, malolactic fermentation, on the lees for 12 months</i>
SPEISENEMPFEHLUNG / RECOMMENDED FOOD	geschmortes Lamm, Wild, Hummer americaine / <i>Braised lamb, game, lobster "americaine"</i>
ALKOHOL / ALCOHOL	14,0% Vol.
RESTZUCKER / RESIDUAL SUGAR	1,1 g/l
SÄURE / ACIDITY	4,6 g/l
TRINKTEMPERATUR / SERVING TEMPERATURE	15°C
LAGERPOTENTIAL / AGEING POTENTIAL	bis 2045 / <i>until 2045</i>





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.

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, rassisger Abgang, erst ganz am Beginn, schöne Reserven. /

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

Emanuel Ranný geboren in Brünn, lebte bis zu seinem Tod 2022 in Třebíč. Der international tätige Künstler war ein besonderer Freund unserer Weine und hat dieses Bild für die Kellerkatze ausgewählt. Das Kunstwerk „Rapsodie in blau“ wurde mit Acryl und Öl gestaltet. Emanuel Ranný war ein international ausgezeichneter Künstler, seine Zeichnungen sind geprägt von der Landschaft seiner Heimat. Die meisten seiner Drucke wurden mittels Trockennadeldruck angefertigt.

Die Weinviertler Kellerkatze steht symbolisch für das beste Fass im Keller. 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.

Delicately floral start, hints of verbena and pear, piquant and youthful, clear as a bell, the exotic flavours can already cushion the oak note, breathe cool elegance, taut and still a little rough, racy finish, only at the very beginning, beautiful reserves. /

THE VINEYARD

Traditional single vine training is truly a rarity these days. On an area of just half a hectar 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

Emanuel Ranný was born in Brno and lived in Trebic until his death in 2022. The internationally active artist was a special friend of our wines and chose this picture for the cellar cat. The artwork “Rapsodie in blau” was created with acrylic and oil. Emanuel Ranný was an internationally acclaimed artist, his drawings are characterised by the landscape of his homeland. Most of his prints were made using dry-needle printing.

The Weinviertler cellar cat is an old symbol for the best barrel in the wine cellar. In order to preserve this artwork 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 /