



NEUSTIFTER 2021
GRÜNER VELTLINER
STOCKKULTUR

NEUSTIFTER 2021

GRÜNER VELTLINER STOCKKULTUR

REBSORTE / VARIETY	Grüner Veltliner
HERKUNFT / ORIGIN	Weinviertel, Poysdorf, Riede Steinberg
BODEN / SOIL	Kalkreicher, sandiger Lehm Boden / <i>limy, sandy, clay soil</i>
ERZIEHUNGSFORM / TRAINING SYSTEM	Traditionelle Stockkultur / <i>traditional single vine training</i>
LESEZEITPUNKT / HARVEST	Selektive Handlese 23.–28.9.2021 / <i>selective manual harvest 23–28/9/2021</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	Tafelspitz, kräftige Fischvariationen, rosa gebratenes Wild / <i>boiled beef, strong fish variations, medium-grilled game</i>
ALKOHOL / ALCOHOL	14,5 % Vol.
RESTZUCKER / RESIDUAL SUGAR	1,0 g/l
SÄURE / ACIDITY	5,4 g/l
TRINKTEMPERATUR / SERVING TEMPERATURE	15°C
LAGERPOTENTIAL / AGEING POTENTIAL	bis 2046 / <i>until 2046</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.

In großen Gläsern, nicht zu kalt serviert, zeigt sich ein helles Goldgelb, intensiv und üppig in der Nase, reifes Obst, Quitten, weiße Blüten, feine elegante Röstaromen auch am Gaumen, gut eingebundene Säure, lang und wärmend. /

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. /

DIE KÜNSTLERIN

Gabriela Waberer, geboren in Wien, lebt und arbeitet seit einigen Jahren in Falkenstein. Sie ist Autodidaktin, die sich in vielfältiger Weise künstlerisch weiterentwickelt hat. Ihre Werke reichen von der Abstraktion über konkrete Motive bis hin zu karikaturhaften Portraits. Am bekanntesten sind wohl ihre abstrahierten, meist in Schwarz-Weiß gehaltenen, Darstellungen von Weinviertler Kellergassen. Ihre Technik ist die Acrylmalerei, doch experimentiert sie ebenso mit anderen Farben und Collagen auf Leinwand, Karton und Papier.

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.

In large glasses, served not too cold, there is a light golden yellow colour, intense flavours, ripe fruit, quinces, white flowers, fine elegant roasted aromas also on the palate, well-integrated acidity, long and warming. /

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

Gabriela Waberer, born in Vienna, has been living and working in Falkenstein for several years. She is self-taught and has developed her artistic skills in many different ways. Her works range from abstraction to concrete motives to caricature-like portraits. The best known are probably her abstracted, mostly black-and-white depictions of Weinviertel cellar alleys. Her technique is acrylic painting, but she also experiments with other colours and collages on canvas, cardboard and paper.

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 /