



Fotos: Wein Gut Neustifter

Zum Abschalten und Entschleunigen: Wie man vinophile und genussvolle Aufenthalte im Weinviertel verbringen kann, führt die Winzerfamilie Neustifter in Poysdorf vor

Nicht nur Urlauber, sondern auch Einheimische wissen schöne Plätze und genussvolle Erlebnisse im Weinviertel zu schätzen. Inmitten der Poysdorfer Weingärten liegt etwa das Bio-Weingut der Familie Neustifter. In unmittelbarer Nachbarschaft befindet sich auch das seit 2019 von der Familie betriebene Wein-Hotel und Wein-Restaurant.

Vor Ort hat sich der Familienbetrieb auf sanfte Bewegung in der Natur, Weinerlebnisse und genussvolle Momente fokussiert. Verschiedene Pakete mit den Schwer-



punkten Radeln, Pilgern, Wandern oder Wellness – in Kooperation mit der Therme Laa – wurden hier geschnürt. „Zum Entspannen braucht man nicht viel: ein schönes Platzerl in der Natur oder in der Poysdorfer Kellergasse, ein erfrischendes und belebendes Glas Veltliner und eine genussvolle Jause“, so Bio-Winzerin Monika Neustifter. Beliebt sind vor allem auch die geführten Weinwanderungen: „Unsere Gäste verkosten unsere Weine dort, wo die Trauben gewachsen sind – im Weingarten. Dazu werden Weinviertler Schmankerl ge-



Die „Sommer.Wein.Party“ findet am 5. August statt

reicht“, erklärt Karl Neustifter, der gemeinsam mit seiner Tochter Monika das Weingut führt.

Für fachkundige Weinführungen ist Mutter Brigitte Neustifter zuständig – hier können Interessierte die traditionsreiche Kellere Welt hautnah entdecken. Zusätzlich laden immer wieder vinophile Events auf das Weingut: Am

5. August heißt es ab 20 Uhr auf zur „Sommer.Wein.Party“ mit DJ, Speis und Trank sowie lauschigen Plätzchen mit chilligen Liegestühlen.

Von 7. bis 13. August öffnet der Weinkeller täglich ab 16 Uhr seine Pforten – im Garten werden Bio-Weine mit Spezialitäten aus der Küche geboten. [www.weingut-neustifter.at](http://www.weingut-neustifter.at)

### SOMMERLICHER WEIN-TIPP

„Der Sauvignon Blanc (links oben) ist ein aromatischer Wein mit grünen Noten – für mich der perfekte Sommerwein“, so Bio-Winzerin Monika Neustifter. Und: „Er ist sehr anpassungsfähig und hält auch höhere Tempe-

raturen sehr gut aus. Hinsichtlich Klimawandel mit unbeständigem Wetter punktet die Rebsorte mit ihrer großen Widerstandskraft“. Er passt ideal zu Salaten mit Ziegenkäse, heimischen Fischen oder Pasta mit frischen Kräutern.