

## Neustifters verlängern den Sommer:

### Mit Mazerato, Rosé und Herbst-Packages im Wein.Hotel

*„Sommer ist eine Einstellungssache und eine Frage der richtigen Weinbegleitung“ schmunzelt Winzerin Monika Neustifter, die gemeinsam mit ihrer Familie das Wein.Gut und Wein.Hotel Neustifter in Poysdorf betreibt. Um den Sommer dieses Jahr so richtig auszukosten, empfiehlt sie zwei Weine für Grillabende, vinophile Terrassenpartys oder sommerliche After-Work-Achterl: den Rosé, der seit mehr als 15 Jahren als Direktpressung aus den Cabernet Sauvignon Trauben der Riede Steinberg vinifiziert wird, und den Mazerato, ein Blauer Portugieser, bei dem die Neustifters auf Ganztraubengärung setzen. „Wer den Sommer verlängern und den farbenprächtigen Herbst im Weinviertel genießen möchte, bucht am besten eines unserer Golf-, Rad- oder Pilgerpackages“, so Karl Neustifter und betont, dass alle Arrangements eine Kombination aus Bewegung, Genuss und Entspannung inkludieren. Die wechselnden Degustationsmenüs im Wein.Restaurant der Neustifters zeigen das vielfältige Sortiment der Weinviertler Winzerfamilie mit spannenden Weintipps. Infos und Buchungen unter [www.hotel-neustifter.at](http://www.hotel-neustifter.at)*

#### **Sommer im Glas: Rosé vom Cabernet Sauvignon:**

Seit mehr als 15 Jahren wird der Rosé als Direktpressung (im Unterschied zum gängigen Saignée-Verfahren) aus den Cabernet Sauvignon Trauben der Riede Steinberg, vinifiziert wird. „Ein Saftabzug kam für uns nicht in Frage. Beim Rosé ist uns ein gut strukturierter Körper, mit vielschichtiger Aromatik und pikanter Säure wichtig. Deshalb haben wir uns für die Sorte Cabernet-Sauvignon entschieden. Die Trauben werden direkt gepresst“, erklärt Karl Neustifter, warum er auf den gängigen Saftabzug als Nebenprodukt der Rotweinerzeugung verzichtet. Nach einer kurzen Maischestandzeit werden die Trauben schonend gepresst und gekühlt vergoren. Der Ausbau erfolgt anschließend - wie bei den Weißweinen - in Edelstahltanks. „Wir trinken unseren Rosé das ganze Jahr über sehr gerne. Ein wunderbarer Aperitif und ein sehr guter Begleiter sowohl zur klassisch österreichischen als auch zur mediterranen Küche, wie Pasta oder Risotto und zu kräftigeren Fischgerichten“, so Winzerin Monika Neustifter.

#### **Marzerato: Rotwein nach „mazeration carbonique“ (Ganztraubengärung ohne Sauerstoff)**

Bei Stammgästen schon lange ein Geheimtipp für die wärmere Jahreszeit: Der Mazerato ist ein fruchtiger Rotwein, der durch Ganztraubengärung vinifiziert wird am besten leicht gekühlt serviert wird. „Das ist mein Lieblingsrotwein zum Grillen. Eine trinkfreudige Alternative, die schon so manchen Bierliebhaber überzeugt hat“, so Winzer Karl Neustifter, der gemeinsam mit seiner Tochter für die Weinbereitung verantwortlich zeichnet. Passt hervorragend zu sommerlicher Pasta mit selbstgemachtem Basilikum-Pesto, zu gegrillten Steaks und Bratwürsteln sowie Steinpilzen vom Rost.

#### **September im Wein.Hotel: Golfen, Radfahren, Wandern & Genießen**

„Bewegung, Genuss und Entspannung – das gehört einfach zusammen“, betont Monika Neustifter und stellt für den Herbst die vielfältigen Packages im Wein.Hotel Neustifter vor. Die Themen der Übernachtungspakete reichen von Golf und Wandern bis hin zum Pilger- und Wellness-Package, das in Kooperation mit der Therme Laa angeboten wird. Fix inkludiert in jedem Arrangement sind Genussmenüs im Wein.Restaurant, die Nutzung des Wellnessangebots im Wein.Hotel, eine Flasche Neustifter-Wein sowie Vergünstigungen der sportlichen Aktivitäten, wie Greenfee am Poysdorfer Golfplatz, E-Bikes oder Pilger-Shuttle. Details und Buchung siehe [www.hotel-neustifter.at](http://www.hotel-neustifter.at)

**Hotel Neustifter:** Am Golfplatz 9, 2170 Poysdorf, Weinviertel, Niederösterreich

[www.hotel-neustifter.at](http://www.hotel-neustifter.at), [www.facebook.com/hotel.neustifter](https://www.facebook.com/hotel.neustifter), E: [info@hotel-neustifter.at](mailto:info@hotel-neustifter.at), T: +43 (0) 2552/20 606

**Nächste Veranstaltungen:**

3. bis 9. August 2020	Offener Keller im Wein.Gut Neustifter
20. September 2020	Erntedankbrunch im Wein.Hotel Neustifter
27. September 2020	Kürbisbuffet in der Wein.Küche Neustifter
11. Oktober 2020	Wildbrunch im Wein.Hotel Neustifter
18. Oktober 2020	Wildbuffet in der Wein.Küche Neustifter
25. Oktober 2020	Ganslessen in der Wein.Küche Neustifter
jederzeit buchbar	Romantik-Dinner (jederzeit auf Vorbestellung), 4-Gang-Menü bei Kerzenschein, € 35,- pro Person)

**Wein.Hotel Neustifter:** Am Golfplatz 9, 2170 Poysdorf, Weinviertel, Niederösterreich

[www.hotel-neustifter.at](http://www.hotel-neustifter.at), [info@hotel-neustifter.at](mailto:info@hotel-neustifter.at), T: +43 (0) 2552 20606

**Wein.Küche Neustifter:** Am Golfplatz 3, 2170 Poysdorf, Weinviertel, Niederösterreich

[www.weingut-neustifter.com/weinkueche/](http://www.weingut-neustifter.com/weinkueche/), T: +43 (0) 680 117 45 67

**Wein.Gut Neustifter:** Laaerstraße 10, 2170 Poysdorf, Weinviertel, Niederösterreich

*Zu den besten Lagen der rund 24 ha zählen: Zapfelsberg, Maxendorf, Saurüssel und Hermannschachern, die älteste Riede Poysdorfs, die seit 1338 besteht. Die Leidenschaft gehört dem Grünen Veltliner, den es als Weinviertel DAC, Reserve und Stockkultur gibt. Karl Neustifter beschäftigt sich auch intensiv mit Zweigelt, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon.*

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

**Medienkontakt:** Bernadette Steurer-Weinwurm, T: +43 (0) 699.105 93 004, [bsw@diezwei-marketing.at](mailto:bsw@diezwei-marketing.at)

**Foto Credits:** Michael Himml/WEINVIERTEL Tourismus (Wander-Fotos), Hotel Neustifter (Hotel-Fotos), (Flaschenfotos – Weingut Neustifter)