

Veltliner mit großem Ego: Stockkultur 2013 vom Weingut Neustifter

„Der Neustifter Stockkultur ist ein Veltliner mit großem Ego“, weiß Winzer Karl Neustifter um die Besonderheit seines Weins. Ein Grüner Veltliner, der zeigt, welches Potential in den Lagen des Weinviertels schlummert. Aufwändige Bewirtschaftung im Stockkultur-Weingarten, 12 Monate auf der Hefe, Ausbau im Eichenfass und eine Lagerfähigkeit von bis zu 25 Jahren unterscheiden den Neustifter Stockkultur Veltliner von seinen Sortenkollegen.

Man schrieb das Jahr 2007 als Karl Neustifter sein ambitioniertes Projekt in Poysdorf startete. In der Riede „Steinberg“ legte er einen Weingarten so wie anno dazumal als Stockkultur an. Eine Erziehungsform, die bis zu den 1950er Jahren in Österreich weit verbreitet war. 2010 wurde der erste Jahrgang geerntet und die Erfolgsgeschichte begann. „Mit diesem besonderen Veltliner zeigen wir, was im Weinviertel möglich ist und was in der Sorte steckt“, betont Karl Neustifter.

Pferd im Weingarten: besondere Weine verlangen besondere Methoden

Der Arbeitsaufwand im Stockkultur-Weingarten ist im Vergleich zur Hochkultur 4mal größer. Sämtliche Arbeitsschritte sind 100 % Handarbeit. So wird zum Beispiel zwischen den Zeilen ausschließlich mit einem Pferde- oder Handpflug gearbeitet. „Die Rebstöcke sind tiefer verwurzelt, das garantiert eine bessere Wasserversorgung und gleichzeitig nehmen die Trauben die Mineralität des Bodes auf“, erklärt der Winzer. Ein gesünderer Weingarten, der einen komplexen und einzigartigen Wein hervorbringt.

Katze im Keller: bestes Fass im Keller

Nach 12 Monaten im Fass und einiger Zeit auf der Flasche kommt der Stockkultur in den Verkauf. Die eigens angefertigte Flasche wird für jeden Jahrgang mit einer von einem Künstler gestalteten Katterkatze direkt bedruckt. Für den aktuellen Jahrgang (2013) zeichnet der Berliner Karl-Ernst Forster verantwortlich. Der große Weinviertel-Fan ist für seine Weihnachtskarten bekannt in denen er politische und gesellschaftliche Situationen satirisch verarbeitet. In seine Katterkatze hat er Traubenfotos eingearbeitet. Die Unschärfe des Kopfes suggeriert dem Betrachter, er würde beobachtet.

Großes Glas für Veltliner mit großem Ego

Damit der Neustifter Stockkultur Veltliner zur Höchstform auflaufen kann, empfiehlt sich ein Burgunderglas. Der Wein sollte nicht zu kalt serviert werden, so kommen die Fruchtaromen wie Marille, reifer Apfel, Birne und Mango optimal zur Geltung. „Das tut seinem Ego gut“, schmunzelt Karl Neustifter. Der Neustifter Stockkultur Grüne Veltliner ist ab sofort erhältlich. Der Ab-Hof-Preis beträgt € 90,-/0,75l Flasche. Verkostet werden kann der aktuelle Jahrgang übrigens auf der VieVinum im Juni.

Weingut Ing. Karl Neustifter

Zu den besten Lagen der rund 24 ha zählen: Zapfelsberg, Maxendorf, Saurüsseln 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.

Neustifter 2013, Grüner Veltliner Stockkultur, € 90,- ab Hof/0,75 l Flasche

Laaerstraße 10, 2170 Poysdorf, Weinviertel, Niederösterreich

www.weingut-neustifter.at, www.facebook.com/wein.neustifter, E: 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

Foto Credits: Weingut Neustifter/Paul Landl

Bildtext: Winzer Karl Neustifter beim Pflügen seines Stockkultur Weingartens in Poysdorf, Riede Steinberg