

Großer Aufwand für einen großen Wein: Neustifter Stockkultur 2015 ab sofort erhältlich!

„Für die Gesundheit unserer Rebstöcke ist uns kein Aufwand zu groß“, betont Karl Neustifter und erzählt von seinem neuesten Projekt: Hornmist selbstgemacht. Während auf dem Weingut in Poysdorf an der ersten Eigenproduktion von biodynamischen Präparaten getüftelt wird, kommt rechtzeitig zur Weihnachtszeit der 2015er Jahrgang vom Grünen Veltliner Stockkultur in den Verkauf. Seinen Parade-Wein bezeichnet der Winzer gerne als „Veltliner für Fortgeschrittene“. Die Trauben dafür stammen aus einem eigens angelegten Stockkultur-Weingarten, in dem ausschließlich mit dem Pferde- und Handpflug gearbeitet wird. Ein großer Aufwand für einen großen Wein. www.weingut-neustifter.at

Neues Bio-Dynamik-Projekt und 100 % Handarbeit im Stockkultur-Weingarten:

10 Jahre ist es her, als Karl Neustifter sein ambitioniertes Projekt „Stockweingarten“ in Poysdorf startete. Der große Aufwand, der die Bewirtschaftung (zu 100 % Handarbeit) mit sich bringt, macht sich mehr als bezahlt. So bestätigte der flying winemaker Frank John, dass die Böden lebendiger sind und besser „atmen“ können. Im lockeren gesunden Boden sind die Rebstöcke tiefer verwurzelt und garantieren so eine bessere Wasserversorgung der Trauben. So nimmt das Traubenmaterial die Mineralität des Bodens 1:1 auf. Neuestes Projekt der Winzerfamilie aus dem Weinviertel ist die eigene Herstellung von Hornmist. Das biodynamische Präparat soll im Betrieb zum Einsatz kommen. Dazu wurden Kuhhörner mit Mist befüllt und vergraben. „Wir sind schon sehr gespannt auf das Ergebnis“, erzählt Monika Neustifter. Nächstes Jahr werden die Hörner wieder ausgegraben.

Veltliner mit burgundischen Tönen:

„Unser Stockkultur Veltliner bekommt von uns nicht nur im Weingarten eine spezielle Behandlung,“ schmunzelt Karl Neustifter. Nach 12 Monaten im Fass wird der Ausnahme-Veltliner abgefüllt. Jeder Jahrgang kommt in eine eigens angefertigte Flasche, die eine Kellerkatze ziert, die von einem Künstler gestaltet wird. Mit dem Design des 2015er Jahrgangs hat sich der Weinviertler Künstler Johannes Hradecny beschäftigt. Im Glas präsentiert sich der Stockkultur Veltliner mit feinen Fruchtaromen und vielschichtigen burgundischen Tönen. Deshalb empfiehlt die Familie Neustifter, den Stockkultur aus einem Burgunderglas und nicht zu kalt zu genießen. Bis zu 25 Jahre kann der Wein gelagert werden. Das macht ihn ebenfalls besonders.

Skisaison am Arlberg: Stockeinsatz & Stockkultur

„Wer in der kommenden Skisaison unsere Stockkultur-Weine kennenlernen möchte, schwingt am besten im Hospiz am Arlberg ab,“ erzählt Monika Neustifter und weist darauf hin, dass der Sommelier Christian Unterholzer, sämtliche Jahrgänge vom Neustifter Stockkultur seit 2011 lagernd hat. Ein mehr als guter Grund für einen vinophilen Einkehrschwung. Der Ab-Hof-Preis: € 90,-/0,75l Flasche.

Weingut Ing. Karl Neustifter

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.

Neustifter 2015, 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: Paul Landl