

Gereifter Wein von internationalem Format: Neustifter Grüner Veltliner Stockkultur 2016

„Ein Wein, der das große Potential des Weinviertels zeigt“, so beschreibt Winzer Karl Neustifter seinen Ausnahme-Veltliner. Der „Neustifter Veltliner Stockkultur“ wird in der Riede Steinberg als Stockkultur kultiviert. Handlese, Hefelagerung und Ausbau im Eichenfass liefern die Basis für einen ganz besonderen Grünen Veltliner. Nach einem halben Jahr auf der Flasche kommt der Stockkultur in den Verkauf. Die Winzerfamilie stellt mit dem Stockkultur-Projekt die hohe Lagerfähigkeit von Wein (bis zu 25 Jahre) unter Beweis und möchte Weinfans für gereifte Weinviertler Weißweine begeistern. Die Kellerkatze für den 2016er hat der Künstler, Stammgast und Freund der Familie Neustifter, Leopold Pichlmaier, designt. „Wir empfehlen unseren Stockkultur Veltliner zu Wildschweinbraten oder gebackenen Rehschnitzerl. Besonders fein auch zu Fenchel in Dijonsensauce oder zur Kohl-Ingwer-Schaumsuppe“, so Roman Neustifter, Winzersohn und Chef der Wein.Küche in Poysdorf. weingut-neustifter.at

Gereifter Veltliner mit Potential:

Vor mehr als 10 Jahre startete Winzer Karl Neustifter sein ambitioniertes Projekt „Stockweingarten“ in Poysdorf in der Riede Steinberg. Seinen Veltliner Stockkultur vergleicht Karl Neustifter - was Stilistik und Eleganz betrifft - gerne mit Weißweinen aus dem Burgund. Deshalb empfiehlt der Weinviertler Winzer für den Genuss ein Burgunderglas und der Wein sollte nicht zu kalt serviert werden. „So kommen die feinen Aromen wie kandierte Birne, reifer Apfel, Blütenhonig und Tabak optimal zur Geltung“, weist er hin. Am Gaumen präsentiert sich der Stockkultur Veltliner cremig mit belebender Säure und einer straffen, engmaschigen Struktur.

4-mal höherer Arbeitsaufwand:

Der Aufwand für die Bewirtschaftung und Handlese ist bis zu 4-mal höher als in den anderen Grünen Veltliner Weingärten der Winzerfamilie. „Dafür profitieren die Trauben im Stockkultur-Weingarten von der raschen physiologischen Reife, dem vollreifen Aroma und dem höheren Extrakt. Das Wurzelsystem liegt tiefer und versorgt die Rebstöcke besser mit Wasser“, betont 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. Für das Design der 2016er Kellerkatze zeichnet Leopold Pichlmaier verantwortlich. Der Künstler ist ein großer Fan der Neustifter Weine und ein Freund der Familie. Seine Kellerkatze zeigt eine Wein-Hexe mit Katzenaugen. „Das passt zu diesem zauberhaften Wein“, schwärmt er.

Wild, Wintergemüse und Festtagsschmaus: perfekte Weinbegleitung

Roman Neustifter, Winzersohn und Chef der Wein.Küche am Weingut in Poysdorf empfiehlt den Veltliner Stockkultur zu Wildschweinbraten oder gebackenen Rehschnitzerl. „Sehr fein auch zu Fenchel in Dijonsensauce oder zur Kohl-Ingwer-Schaumsuppe sowie zu Hummer. Mein Lieblingswein für die Weihnachtsfeiertage und das Silvestermenü,“ betont er. Aktuell wurde der „Grüne Veltliner Neustifter Stockkultur 2016“ von A la Carte mit 93 Punkten ausgezeichnet.

Weinarchiv: Lagerung von mehr als 8.000 Flaschen

„Wir übernehmen beim Stockkultur Veltliner das Lagermanagement für unsere Kunden. Erst nach einer 6-monatigen Flaschenreife kommt dieser Wein in den Verkauf. Das Reifepotential von Weißweinen ist uns grundsätzlich ein wichtiges Anliegen“, betont Monika Neustifter und erzählt, dass das Weingut auch über ein eigenes Weinarchiv verfügt. Hier können bis zu 8.000 Flaschen gelagert werden. „Von besonderen Jahrgängen und besonderen Weinen legen wir uns immer etwas auf die Seite. Raritäten, die wir gezielt unseren Partnern im Fachhandel, in der Gastronomie aber auch privaten Weinliebhabern anbieten“, erzählt die Jungwinzerin. Die Temperatur liegt konstant bei ca. 12 ° C, die Luftfeuchtigkeit beträgt 50 – 70 %.

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 2016, Grüner Veltliner Stockkultur, € 90,- ab Hof/0,75 l Flasche

Alkohol: 13,5 % Vol., RZ: 1,0 g/l, Säure: 4,6 g/l

Weingut Neustifter, 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