

Herzstück des Weingutes Neustifter:

Der Stockkultur-Weingarten

„Großer Aufwand mit einem einzigartigen Ergebnis. Ein echtes Herzensprojekt,“ betont Winzer Karl Neustifter aus dem Weinviertel. Seit 2007 widmet er sich seinem ambitionierten Projekt in Poysdorf und pflanzt einen Teil seines Veltliners im Stockkulturweingarten an. Gemeinsam mit seiner Tochter, der Jungwinzerin Monika Neustifter, zeigt er mit jedem neuen Jahrgang des Grünen Veltliner Stockkultur eindrucksvoll welches Potential in der Sorte steckt. „Neben der extrem hohen Lagerfähigkeit, die durch den Ausbau im Eichenfass über eine gute Basis verfügt, beeindruckt unser Sortenvertreter mit seiner burgundischen Seite“, schwärmt die Winzerin und empfiehlt, den Veltliner nicht zu kalt zu servieren – am besten im Burgunderglas. Ab sofort ist der Stockkultur 2017 im Verkauf. Die markante Kellerkatze auf der Flasche hat dieses Jahr der Künstler Gottfried LAF Wurm gestaltet. www.weingut-neustifter.com

Veltliner auf höchstem Niveau:

Im Vergleich zur in Österreich üblichen Hochkultur im Weingarten setzen Karl und Monika Neustifter in der Riede Steinberg auf die Stockkultur als Reberziehungform. Dabei sind die Rebstöcke tiefer im Erdreich verwurzelt und ranken sich rund um einen „Stock“ oder „Pfahl“ himmelwärts. „Die Motivation für dieses besonders aufwändige vinophile Projekt ist, dass wir zeigen, welches Potential in der Sorte Grüner Veltliner und in den Weinviertler Böden steckt. „Außergewöhnliche Bedingungen für einen außergewöhnlichen Wein“, bringt Monika Neustifter das gemeinsame Projekt mit ihrem Vater und Mentor, Karl Neustifter, auf den Punkt.

Positive Nebeneffekt: gesündere, lebendigere Böden

Als die Winzerfamilie den „Stockweingarten“ 2007 anlegte, konnte man die positiven Auswirkungen auf die Böden des Weingartens nur vermuten. Heute ist es bestätigt: Boden- und Blattanalysen von Frank John, einem flying winemaker zeigen, dass der Boden lebendiger ist, als in anderen Weingärten. Grund ist die geringere Bodenverdichtung. Ein gesunder Boden braucht „Luft zum Atmen“. Ist der Boden zu stark verdichtet, fehlt diese. „In unserem Stockweingarten kommen keine Traktoren zu Einsatz und sämtliche Arbeiten werden von Hand oder mit dem Pferdepflug verrichtet“, so Karl Neustifter.

Kräftiger Sortenvertreter mit burgundischem Format:

Nach der Gärung im Holzfass, biologischem Säureabbau und 12 Monate auf der Hefe wird der Grüne Veltliner Stockkultur am Weingut der Familie Neustifter in Poysdorf im Eichenfass ausgebaut. Jeder Jahrgang wird in eigens angefertigte Flaschen gefüllt. Als Markenzeichen fungiert die Kellerkatze – jedes Jahr von einem anderen Künstler gestaltet. „Ich mag sein burgundisches Format. Das macht unseren Stockkultur Veltliner einzigartig“, so die Winzerin und empfiehlt den Wein nicht zu kalt und im Burgunderglas zu genießen. „So entfalten sich die feinen Fruchtaromen nach Marille, reifer Apfel, Birne und Mango optimal“, betont Karl Neustifter. Der Neustifter Stockkultur Grüne Veltliner, Jahrgang 2017, ist ab sofort im Verkauf. Der Ab-Hof-Preis beträgt € 90,-/0,75l Flasche. Lagerfähigkeit bis zu 25 Jahre.

Kellerkatze: Jeder Jahrgang im neuen Design

Die Katze für den 2017er Jahrgang hat der Weinviertler Künstler Gottfried LAF Wurm entworfen. Zu sehen ist „sein geliebtes Weinviertel mit seinen stillen Dörfern und romantischen Kellergassen“. Entstanden ist die Landschaft in seinem Atelier, wo in Plainair Malerei seine Ölbilder und Aquarelle entstehen. Die Druckgrafik für die Flasche wurde auf einer alten Buchdruckpresse in seinem Atelier in Lassee gedruckt.

Weingut 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 und seine Tochter Monika beschäftigt sich auch intensiv mit Zweigelt, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon.

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

Neustifter 2017, Grüner Veltliner Stockkultur, € 90,- ab Hof/0,75 l Flasche

Weindaten: 13,5 % Alkohol, 1,6 g/l Restzucker, 5,3 g/l Säure

Weinbeschreibung: Helles Goldgelb, am Gaumen feine Vanilletöne, Quitte und reifes Kernobst. Ein eleganter Wein mit viel Volumen und Nachhall. Gute Säure. Lagerfähigkeit bis zu 25 Jahren

Bezugsquellen: ab Hof sowie im gut sortierten Fachhandel und bei ausgewählten Gastronomiepartnern

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

Foto Credits: Paul Landl (Karl und Monika Neustifter mit Pferdepflug)

Bildtext: Karl und Monika Neustifter bei der Arbeit im Stockkultur Weingarten in Poysdorf, Riede Steinberg