

## Ganz oder gar nicht:

### Rosé vom Cabernet Sauvignon, Riede Steinberg

*„Ganz oder gar nicht,“ dachte sich Karl Neustifter als er sich vor mehr als 15 Jahren dazu entschloss, sein Sortiment um einen Rosé zu erweitern. Ein klassischer Saftabzug kam für ihn nicht in Frage. In der Riede Steinberg wurde er schließlich fündig: Die Cabernet-Sauvignon-Trauben, die hier gedeihen sind perfekt für einen Rosé. Nach einer kurzen Maischestandzeit wird das Traubenmaterial schonend gepresst und gekühlt vergoren. Der Sommerwein überzeugt mit gut eingebundener Säure am Gaumen. In der Nase geht's neben den fruchtigen Aromen auch in die grasige Richtung, wie es sich für einen Cabernet-Sauvignon gehört. In der Wein.Küche der Neustifters serviert man den Rosé gerne zur selbst gestrickten Blunze oder zum Schafskäse mit BIO-Kürbiskernöl aus eigener Erzeugung.*

#### Mehr als „rosa“ Wein. Kein Saftabzug, sondern Direktpressung.

„Wir wollten nicht nur einen rosafarbenen Wein machen, sondern einen Rosé, der alle Sinne anregt“, erzählt Juniorchefin Monika Neustifter über die Idee, einen Rosé vom Cabernet Sauvignon zu keltern. Die sandig-schottrigen Unterböden in der Riede Steinberg sind von feinen Lössschichten durchzogen. Angereichert mit Austernmuscheln und Meeressand sind die Bedingungen für Cabernet Sauvignon ideal. Der Weingarten wird so gepflegt, dass die Trauben besonders klein und geschmacksintensiv bleiben. Im Unterschied zum Saignée-Verfahren bei der gängigen Rosé-Erzeugung (Saftabzug als Nebenprodukt der Rotweinerzeugung) setzt Karl Neustifter auf Direktpressung. Nach einer kurzen Maischestandzeit werden die Trauben schonend gepresst und gekühlt vergoren. Der Ausbau erfolgt anschließend wie bei den Weißweinen in Edelstahltanks.

#### Vielschichtiges Gaumenspiel: fruchtig, beerig, grasig

„Für mich als Winzer steht die Vielschichtigkeit des Weins im Vordergrund. Unser Rosé duftet nach Erdbeeren und roten Ribiseln. Gleichzeitig bringt sich eine vegetale Note, das typisch Grasige des Cabernets ein. Die pikante Säure macht den Wein spannend vom ersten bis zum letzten Schluck,“ betont Karl Neustifter, der seit 15 Jahren Rosé vom Cabernet Sauvignon keltert. Neben der österreichischen Gastronomie ist auch die Nachfrage aus der Tschechischen Republik stark steigend.

#### Spannende Kombination: Rosé und Blunze

Zum Weingut der Familie Neustifter gehört auch die Wein.Küche, die von Sohn Roman geführt wird. Ab 18. Mai wird wieder aufgekocht. Roman Neustifter empfiehlt den Rosé vom Cabernet Sauvignon gerne zur selbstgestrickten Blunze oder zum Schafskäse mit dem BIO-Kürbiskernöl aus hauseigener Produktion. „Wir trinken ein Glas Rosé sehr gerne als Aperitif und er passt hervorragend zu Frischkäse, zu sommerlichen Salaten und zu gegrilltem Hendl“, schwärmt der leidenschaftliche Koch von der Vielseitigkeit dieses Weins.

**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.

**Wein.Küche:** „Saisonal, regional und selbstverständlich alles hausgemacht“ Die Wein.Küche bietet kalte und warme Schmankerl: Surschnitzel, Blunzn nach Omas Geheimrezept und selbstgemachte Mehlspeisen.

**Rosé vom Cabernet Sauvignon 2017:** 12 % Vol Alkohol, 6,0 g/l Säure, 5,7 g/l Restzucker. € 8,50 ab Hof im Onlineshop Weingut Neustifter, Laaerstraße 10, 2170 Poysdorf, Weinviertel, Niederösterreich

[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