

Grüner Veltliner = Weingut Neustifter

7 verschiedene Veltliner im Sortiment

„Typisch für das Weinviertel ist der Grüne Veltliner,“ erzählt Karl Neustifter, der sich auf seinem Weingut in Poysdorf intensiv mit der Sorte auseinandersetzt. In sieben verschiedenen Variationen baut er den Veltliner gemeinsam mit seiner Tochter, Jungwinzerin Monika Neustifter, aus. Vom traditionellen Poysdorfer Saurüssel über den Weinviertel DAC bis zum exklusiven Neustifter Stockkultur Veltliner. Neu im Sortiment ist ein ungeschwefelter Veltliner, der im 500-Liter-Holzfass ausgebaut wurde und sich am Gaumen fein hefig präsentiert. Zu probieren sind die Veltliner sowie eine große Auswahl an Weiß- und Rotweinen bei der chilligen Sommer.Wein.Party der Neustifters am 4. August. Infos und Tickets siehe www.weingut-neustifter.at

Typisch Weinviertel: Grüner Veltliner, what else?

„Seitdem 2004 das Weinviertel den ersten DAC-Wein Österreichs präsentierte, hat sich viel getan“, erinnert sich Karl Neustifter, Winzer und Obmann Weinmarkt Poysdorf. 50 % der Weltproduktion der Sorte „Grüner Veltliner“ kommt aus dem Weinviertel. Mit 6.300 Hektar Rebfläche ist das Weinviertel weltweit führend bei der Kultivierung dieser Sorte. Das Weingut Neustifter zeigt mit seinem umfassenden Veltliner-Sortiment, die große Vielseitigkeit, die in der typisch österreichischen Rebsorte steckt.

Veltliner Kompetenz: Von Saurüssel bis Stockkultur

Gemeinsam mit Tochter und Jungwinzerin Monika Neustifter keltert Karl Neustifter auf seinem Weingut in Poysdorf Grünen Veltliner in 7 verschiedenen Variationen. Vom traditionellen „Saurüssel“, über den klassischen Weinviertel DAC, klassisch und Reserve ausgebaut, bis zum Neustifter Stockkultur Veltliner. Dieser exklusive Grüne Veltliner wird in einem eigens angelegten Weingarten kultiviert und zeigt, welches Potential in der Rebsorte und in den Böden steckt. Neu im Sortiment ist ein ungeschwefelter Veltliner, der im 500-Liter-Holzfass ausgebaut wurde. „Ein fein-hefiger Veltliner, der ganz bewusst geschmacklich polarisiert“, freut sich Monika Neustifter über das neue Veltliner-Projekt am Weingut.

Sommer.Wein.Party am 4. August, Weingut Neustifter

Zu verkosten gibt es den neuen Veltliner und weitere Sortenvertreter am 4. August bei der traditionellen Sommer.Wein.Party am Weingut Neustifter. Die Besucher erwartet ab 20 Uhr sommerliche Musik, spritzige Weincocktails, eine Verkostungsbar und lauschige Plätze mit chilligen Liegestühlen. Dazu kreiert Roman Neustifter Weinviertler Snacks in der Wein.Küche der Familie Neustifter. Ein DJ sorgt für den passenden Sound auf der Tanzfläche. Im Eintritt von € 18,- sind alle Getränke inkludiert. Tickets unter www.weingut-neustifter.at.

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.

Sommer.Wein.Party: Samstag, 4. August 2018, 20 Uhr, Eintritt: € 18,- (inklusive Getränke und musikalische Unterhaltung)

NEU: Grüner Veltliner 2016 ungeschwefelt: 13,5 % Vol Alkohol, 5,4 g/l Säure, 1 g/l Restzucker. € 13,80 ab Hof im Onlineshop 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