

Winzersekt wie aus der Champagne:

Sekt vom Grünen Veltliner, Weingut Neustifter, Poysdorf

Rotweintipp für die Feiertage: Cabernet Sauvignon Terroir

Weinvorrats-Paket: 6 Flaschen Sekt und 6 Flaschen Cabernet – versandkostenfrei!

„Poysdorf und die Champagne haben einiges gemeinsam“, erzählt Winzerin Monika Neustifter. Der bekannte Weinort im niederösterreichischen Weinviertel liegt nicht nur am selben Breitengrad wie die französische Champagne, auch die klimatischen Verhältnisse sind sehr ähnlich. „Beste Voraussetzungen für unseren Winzersekt vom Grünen Veltliner“, betont Karl Neustifter und empfiehlt den prickelnden Veltliner für die Festtage. Gemeinsam mit dem schon etwas gereiften Cabernet Sauvignon Terroir aus dem hervorragendem Rotweinjahrgang 2018 präsentieren die Neustifters ihre Weinempfehlung für Weihnachten und Silvester im gemischten 12er oder 6er Paket, Lieferung versandkostenfrei via DPD oder Selbstabholung. Als animierender Begleiter zur Festtagsküche wie z.B. geräucherter Forelle, Rote Rüben Carpaccio mit Ziegenkäse oder Beef Tartar empfiehlt sich der Neustifter Winzersekt „Zu Boeuf Bourguignon, Weihnachtsente oder Wildbraten mit Kürbisgemüse ist der Cabernet Sauvignon unser Favorit“, betont die Poysdorfer Winzerfamilie. Zu bestellen via Online-Shop unter www.weingut-neustifter.at

Schampus à la Weinviertel: gleicher Breitengrad wie die Champagne

„Feinfruchtig, frisch und lebhaft nach Apfel, Quitte und Zitrus sowie eine typische weißer Pfeffer-Note“, so beschreibt Winzerin Monika Neustifter ihren Sekt vom Grünen Veltliner. „Die Sorte eignet sich mit ihrer animierenden Frucht und Säure hervorragend als Sektgrundwein“, betont sie. Nicht nur die „méthode traditionnelle“ erinnert an Frankreich, sondern es gibt direkte Parallelen: So liegen die Weingärten in Poysdorf am selben Breitengrad wie die französische Champagne und auch die Klimaverhältnisse sind vergleichbar. „Unser Winzersekt reift mindestens 9 Monate auf der Hefe in der Flasche und wird anschließend behutsam gerüttelt“, erklärt die Winzerin, die das Weingut Neustifter gemeinsam mit ihrem Vater betreibt. Zum Familienbetrieb gehört auch das Wein.Hotel Neustifter, die Wein.Küche und eine BIO-Landwirtschaft. Zum Festtagsmenü passt der Winzersekt sehr gut als Aperitif oder zu Fischgerichten, wie geräucherter Forelle oder Lachs. „Auch für den Jahreswechsel unbedingt ein paar Flaschen einlagern“ empfiehlt Monika Neustifter.

Reifer Cabernet Sauvignon Terroir, Ried Maxendorf

„Rotwein hat im Weinviertel eine lange Tradition. Allerdings hat sich durch den Klimawandel einiges geändert. Blütezeit und Beginn der Weinlese haben sich im Laufe der letzten 50 Jahren empfindlich nach vor verlagert“, erzählt Karl Neustifter. „Im Ausnahmejahr 2018 hatten wir die früheste Lese überhaupt und die Rotweine konnten perfekt ausreifen. Bei den Mostgraden ist im Jahresschnitt ein Aufwärtstrend zu beobachten und der Säuregrad nimmt ab.“ Die begünstigten Bedingungen für Rotweine passen Winzer Karl Neustifter gut ins Konzept: „Meine Lieblingswein ist der Cabernet Sauvignon, den wir in 3 verschiedenen Linien anbieten: als Rosé, als Cabernet Sauvignon Exklusiv sowie in der Terroir Edition. Mit unserer Terroir-Linie präsentieren wir Weine aus besonderen Einzellagen“. Für Weihnachtsente, Wildbraten oder Boeuf Bourguignon empfiehlt der Winzer den Cabernet Terroir, der auf der Maische vergoren wurde und nach dem biologischem Säureabbau für 12 Monate im großen Holz gelagert wurde. „Auch solo ein echter Genuss – nicht nur zu den Feiertagen“, schmunzelt er.

Weinvorrats-Paket mit Überraschungsgeschenk: Stressfrei durch die Feiertage

„Mit unserem Weinvorrats-Paket wollen wir unseren KundInnen etwas Arbeit bei den weihnachtlichen Vorbereitungen abnehmen und unnötigen Stress vermeiden“, betont Monika Neustifter. „Mit den zwei Weinempfehlungen, unserem Winzersekt und dem Cabernet Sauvignon kommt man sehr gut durch die Feiertage. Beide Weine sind solo wunderbar zu genießen, eignen sich als Speisebegleiter und sind ein genussvolles Mitbringsel für einen spontanen Weihnachtsbesuch“, so die Winzerin. Die Weinvorrats-Pakete werden versandkostenfrei verschickt und beim 12er Paket gibt's ein kleines Überraschungsgeschenk dazu. Die Familie Neustifter bietet rund um Weihnachten ein besonderes Versandservice an: Vinophile Geschenkpakete können kontaktlos geordert werden, die Neustifters legen auf Wunsch eine Grußkarte bei und versenden die Weine im 3er, 6er oder 12er Karton österreichweit via DPD.

Weindaten:

Grüner Veltliner Sekt:

12 % Vol. Alkohol, 8g/l Restzucker, Trinkreife 2020-2023, Ab-Hof-Preis: € 13,80

Cabernet Sauvignon Terroir 2018, Ried Maxendorf

14,5 % Alkohol, 5,0 g/l Säure, 2,3 g/l Restzucker (trocken), Ab-Hof-Preis: € 19,80

Preise Weinvorrats-Pakete: VERSANDKOSTENFREI

6er Weinvorrats-Paket (versandkostenfrei!): € 95,40,-

3 Flaschen 0,75 l Winzersekt und 3 Flaschen 0,75 l Cabernet Sauvignon Terroir 2018

12er Weinvorrats-Paket (versandkostenfrei!): € 190,80

6 Flaschen 0,75 l Winzersekt und 6 Flaschen 0,75 l Cabernet Sauvignon Terroir 2018 + Überraschungs-Geschenk

Wein.Gut Neustifter: Laaerstraße 10, 2170 Poysdorf, Weinviertel, Niederösterreich

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.

www.weingut-neustifter.at, www.facebook.com/wein.neustifter, E: info@weingut-neustifter.at, T: +43 (0) 2552 34 35

Wein.Hotel Neustifter: Am Golfplatz 9, 2170 Poysdorf, Weinviertel, Niederösterreich

www.hotel-neustifter.at, info@hotel-neustifter.at, T: +43 (0) 2552 20606

Wein.Küche Neustifter: Am Golfplatz 3, 2170 Poysdorf, Weinviertel, Niederösterreich

www.weingut-neustifter.com/weinkueche/, T: +43 (0) 680 117 45 67

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

Foto Credits: Weingut Neustifter (Flaschenfotos), Steve Haider (Monika und Karl Neustifter)