

Neustifter Blaufränkisch EXKLUSIV Hermannschachern 2013



Einen wahrhaften Exoten haben wir als Weinempfehlung dieser Woche ausgewählt: ein Blaufränkisch, ja, aber aus dem Weinvoretel? Das Weingut Neustifter, für 'exotische' Ideen bekannt, macht's möglich. Mit durchaus überraschendem Ergebnis, denn nicht nur in den Printmedien ist das Echo auf diese Besonderheit überaus gut, er wird auch Ihren Gaumen überzeugen!

Copyright: Weingut Neustifter

Zu den besten Lagen der rund 24 ha des Weinguts Neustifter 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. Die Wiederbelebung der Rotweintradition im Weinviertel ist Karl Neustifter ein großes Anliegen. Er beschäftigt sich intensiv mit Blaufränkisch, Merlot und Pinot Noir.

Rotwein hat bei uns im Weinviertel eine lange Tradition. Das ist im Laufe der Jahre leider in Vergessenheit geraten“, erzählt Karl Neustifter. Das Herz des Winzers aus Poysdorf schlägt im Geheimen für Rotweine, wie Blaufränkisch, Merlot oder Pinot Noir. Sein Blaufränkisch EXKLUSIV Hermannschachern 2013 wurde bei der A la Carte Grand-Cru-Verkostung mit 90 Punkten bewertet und holte bei der NÖ Landesweinprämierung Gold. Das niederösterreichische Poysdorf als neuer Geheimtipp für vielschichtige Rotweine.

Dass Rotwein im Weinviertel eine lange Tradition hat, ist im Laufe der letzten Jahre in Vergessenheit geraten. Karl Neustifter nutzt das Potential des Terroirs für die Sorten Blaufränkisch, Merlot und Pinot Noir. Bei der Grand-Cru-Verkostung „Blaufränkisch 2013 und 2014“ tritt der Blaufränkisch EXKLUSIV 2013, Riede Hermannschachern, als Exote an und behauptet sich mit 90 Punkten unter Sortenkollegen aus dem Burgenland. Über zwei weitere Auszeichnungen freut man sich am Weingut Neustifter: Gold bei der Poysdorfer Weinparade 2016 und Gold bei der NÖ Wein Prämierung 2016.

Älteste und beste Lage: Hermannschachern

Bereits seit 1338 wurde auf der Riede Hermannschachern Wein kultiviert. Die Weingärten gehören zu den besten und ältesten Lagen in Poysdorf. Die Böden aus Lehm und Tonerde bieten beste Voraussetzungen für ausdrucksstarke Rotweine und kräftige Weiße. Der Riedename bezeichnet in seiner ursprünglichen Form „Schachen“ ein altes Waldmaß.

Ein anhaltend kalter Winter sorgte für einen späteren Austrieb der Reben. Darauf folgte wechselhaftes regnerisches Wetter und ein sehr heißer und trockener Sommer. Bedingt durch einen langsamen Reifeanstieg fand die Hauptlese bei herbstlichen Oktobertagen statt und dauerte bis in den November. Durch die feuchte Witterung war eine gründliche Traubenselektion notwendig. Die reifen Trauben werden gerebelt, 25-30 Tage auf der Maische vergoren und anschließend schonend gepresst. Nach dem BSA lagert der Wein bis zur Abfüllung im großen Holz.

Unsere Verkostungsnotizen: Strahlender Granat mit tiefdunklem Kern; Fruchtbetonte Nase mit Waldbeeren, zarten Kirschakzenten, röstig; am Gaumen recht junge Säure, kraftvoll mit satten dunklen Fruchtaromen, würzigen Noten vor einer dichten, saftigen Tanninstruktur, jugendliche Balance mit anhaltendem Abgang.

Grill-Buddy: Blaufränkisch EXKLUSIV Hermannschachern

Beim Grillen setzt Karl Neustifter auf Rot und trinkt Blaufränkisch. „Der Hermannschachern passt perfekt zu scharf angebratenen Steaks oder Burgern sowie zu würzig gegrilltem Gemüse“, schwärmt der Winzer, der sich für die Zukunft wünscht, dass das Weinviertel in Sachen Rotwein wieder mehr mitmischt. Auch preislich passt der Hermannschachern gut zum Sommer - für EUR 9,10 ist er ab Hof zu haben.

Weingut Neustifter

Laaerstraße 10, 2170 Poysdorf, Weinviertel, Niederösterreich

E: info@weingut-neustifter.at

T: +43 (0) 2552/34 35

(kjz)

Weingut Neustifter {<http://www.weingut-neustifter.at/>}



Copyright: Life-style.at

Dieser Lifestyle-Artikel ist am: 04. Jul 16 erschienen und kann unter der URL:
http://www.life-style.at/Lifestyle/index.php?option=com_ls_news&Itemid=32&task=0&id=13357
online nachgelesen werden.