

Weingut Neustifter: Neustifter Stockkultur 2012



Die Katze ist aus dem Sack: Der Neustifter Stockkultur 2012 seit kurzem im Verkauf. Dieser besondere Grüne Veltliner 'für Fortgeschrittene' ist ein einmaliges Produkt, dass mit 'gewöhnlichen' Weinviertler Veltlinern lediglich die Rebsorte gemeinsam hat. Besonders vom Weingarten bis in die spezielle Flasche, spannend in der Jugend und ein echter Langläufer.

Copyright: YSCLA/St?

Seltenheit: Stockkultur im Weingarten

Im Jahr 2007 startet Karl Neustifter sein ambitioniertes Projekt und legt in Poysdorf in der Riede „Steinberg“ einen Weingarten in Stockkultur an. 2010 wurde der erste Jahrgang des „Neustifter Grüner Veltliner Stockkultur“ geerntet. „Bis zu den 1950er Jahren bei uns noch weit verbreitet, hat ein Weingarten in Stockkultur angelegt heutzutage in Österreich Seltenheitswert“, erzählt der Winzer.

Karl Neustifters „Veltliner für Fortgeschrittene“ kommt nach 12 Monaten im Fass in den Verkauf. Der Neustifter Stockkultur, Jahrgang 2012, ist ein ganz besonderer Grüner Veltliner aus dem Weinviertel. Der Weingarten ist als Stockkultur (im Unterschied zur Hochkultur) angelegt und erfordert eine aufwändige Pflege und Ernte. Einen interessanten Gegenpol zur Schnelllebigkeit der heutigen Zeit setzt das hohe Lagerpotential von bis zu 25 Jahren.

Veltliner für Fortgeschrittene

Man erkennt den Veltliner Stockkultur an der markanten Kellerkatze auf der wuchtigen Burgunderflasche. Jedes Jahr wird die Katze neu designt. Für den Jahrgang 2012 griff Sommelier Peter Ladinig zum Stift, der Ende August zur Präsentation des neuen Jahrgangs in das Gourmetrestaurant Stüva (Hotel YSCLA) nach Ischgl lud. Der Gründer der Kärntner Sommelier-vereinigung begeistert Studenten in diversen Ausbildungsstätten für das Thema „Wein“.

Der Neustifter Stockkultur ist kein Wein für nebenbei. „Für den Genuss sollte man sich Zeit nehmen“, erklärt Winzer Karl Neustifter und weist auf das hohe Lagerpotential hin. Bis 2037 kann der aktuelle Jahrgang gelagert und genossen werden. Der Neustifter Stockkultur setzt bewusst ein Zeichen und macht auf das große Potential des Weinviertler Terroirs aufmerksam.

Fruchtig & burgundisch

Kräftiges Mittelgelb, in der Nase dominieren vorerst Holznoten, danach kommen allmählich komplexe Noten, etwa Marillen, Birne, Mango zu Tage, auch am Gaumen gibt sich der Wein anfangs noch etwas verschlossen mit cremiger Textur und dichter, saftigen Struktur, wirkt überraschend burgundisch, druckvoll mit kräftigem Abgang, sehr junge Balance, ein Wein mit spannendem Potenzial.

Für den optimalen Genuss empfiehlt es sich, den Neustifter Stockkultur in einem Burgunderglas und nicht zu kalt zu servieren. Der Neustifter 2012 ist ab sofort im Verkauf und kostet ab Hof € 90,-/0,75l Flasche.

Weingut Neustifter

Laaerstraße 10

2170 Poysdorf

Weinviertel

AT

Tel: +43 2552 / 34 35

Fax: +43 2552 / 34 35

Email: wein-neustifter@aon.at {mailto:wein-neustifter@aon.at}

(kjj)

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



Copyright: Life-style.at