



**NEUSTIFTER 2010**  
GRÜNER VELTLINER  
STOCKKULTUR



## NEUSTIFTER 2010

## GRÜNER VELTLINER STOCKKULTUR

REBSORTE / VARIETY	Grüner Veltliner
HERKUNFT / ORIGIN	Weinviertel, Poysdorf, Riede Steinberg
BODEN / SOIL	Kalkreicher, sandiger Lehmboden / <i>limy, sandy, clay soil</i>
ERZIEHUNGSFORM / TRAINING SYSTEM	Traditionelle Stockkultur / <i>traditional single vine training</i>
LESEZEITPUNKT / HARVEST	Selektive Handlese am 11.11.2010 / <i>selective, manual harvest 11/11/10</i>
AUSBAU / VINIFICATION	Spontangärung, Ausbau im Holzfass, biologischer Säureabbau, 12 Monate Lagerung auf der Hefe / <i>spontaneous fermentation, maturation in wooden barrels, malolactic fermentation, on the lees for 12 months</i>
SPEISENEMPFEHLUNG / FOOD PAIRING	Gebratene und würzige Speisen, passend zu kräftigen Fisch- und Fleischgerichten bis zu thailändischer Küche / <i>fried and spicy dishes, hearty fish and meat dishes, Thai cuisine</i>
ALKOHOL / ALCOHOL	13,5% Vol.
RESTZUCKER / RESIDUAL SUGAR	1 g/l
SÄURE / ACIDITY	5,2 g/l
EXTRAKT / EXTRACT	25 g/l
TRINKTEMPERATUR / SERVING TEMPERATURE	15°C
LAGERPOTENTIAL / AGEING POTENTIAL	bis 2035 / <i>till 2035</i>



## DER WEIN

Einen Wein zu produzieren, der das Potential des Weinviertels aufzeigt, sich durch seine Langlebigkeit auszeichnet und internationales Format hat, das ist die Idee hinter diesem Wein.

In großen Gläsern, nicht zu kalt serviert, entfalten sich schöne Blütendüfte und feine Mineralik. Der Wein erinnert an Akazienblüten und blühende Kastanienbäume, Haselnüsse und Quitten. Am Gaumen schmeckt man Brioche, Anklänge von schwarzem Tee und Meersalz.

Ein Wein, der sich nicht von selbst erklärt, sondern Zeit und Muße vom Genießer einfordert. /

## DER WEINGARTEN

Das Abendteuer Stockkultur begann im Jahr 2007 mit der Auspflanzung von 4.500 Stöcken Grünem Veltliner auf einer Fläche von gerade einmal einem halben Hektar. Jede Rebe wächst möglichst natürlich an einem Stock empor, um die größtmögliche Qualität zu erreichen. Der Arbeitsaufwand bei dieser althergebrachten Erziehungsmethode ist vier Mal so hoch, wie bei der üblichen Drahtrahmenerziehung, bringt aber bedeutende Vorteile mit sich: Hohe Pflanzdichte, bei geringer Mengenbelastung des einzelnen Stockes, rasche physiologische Reife der Trauben, vollreifes Aroma, höherer Extrakt, bessere Wasserversorgung der Rebe durch ein tieferes Wurzelsystem und einen insgesamt gesünderen Weingarten. /

## DER KÜNSTLER

Die Weinviertler Kellerkatze steht symbolisch für das beste Fass im Keller. Die Gestaltung der Kellerkatze stammt vom bekannten Weinviertler Künstler Johann Minarik aus Zlabern. Die Farbigkeit der Katze soll die vielfältigen Geschmacksnuancen des Weines symbolisieren. Neben vielen Einzelausstellungen, beherbergt das Hotel Veltlin in Poysdorf einen Querschnitt der Werke des Künstlers. Damit das Kunstwerk auch noch nach einigen Jahrzehnten der Lagerung nicht verblasst, wurde es im Direktdruck auf die Flasche aufgebracht. /

## THE WINE

*Our vision was to produce a wine that demonstrates the potential of the Weinviertel region, is characterized by its longevity and attracts international acclaim.*

*Served not too cold and in big glasses, it opens up to reveal floral scents, fine minerality, blossoms of acacia and chestnut, aromas of hazelnuts and quince. On the palate are hints of brioche, black tea and sea salt.*

*A wine that can't be explained right away but needs to be discovered. /*

## THE VINEYARD

*The Stockkultur adventure began in 2007 with the planting of 4.500 Grüner Veltliner vines on an area of just half a hectare. Each vine is allowed to grow naturally, supported only by a single post. In the past, this traditional training system was commonplace in Austria, promoting first and foremost the quality of the grapes. Despite the workload being four times higher than the wire-frame system, it has significant advantages: high planting density, but lighter burden per vine due to the lower quantity of grapes, quick physiological ripening of the grapes, ripe aroma, better water supply to the vines because of a deeper root system and an all in all healthier vineyard. /*

## THE ARTIST

*The Weinviertler cellar cat is an old symbol for the best barrel in the wine cellar. This cat was originally designed by the well-known artist Johann Minarik from Zlabern in the Weinviertel region, and its colourfulness symbolizes the diversity of flavours of this wine. Besides many individual exhibitions, the Hotel Veltlin in Poysdorf has a cross-section of the artist's works on display. To preserve this art work on the bottle even after years of storage, each one is printed directly onto a bottle. /*



Scannen Sie den QR-Code,  
um unseren Stockkultur-Film zu sehen.  
*Scan the QR-code to watch our Stockkultur movie.*

[www.youtube.com/watch?v=g6RbC4Y-oFs](http://www.youtube.com/watch?v=g6RbC4Y-oFs)

*Kontakt/ Contact*

**WEINGUT ING. KARL NEUSTIFTER**

Laaerstraße 10, A-2170 Poysdorf

Telefon/Fax: +43 (0)2552/34 35

E-Mail: [wein-neustifter@aon.at](mailto:wein-neustifter@aon.at)

[www.weingut-neustifter.at](http://www.weingut-neustifter.at) /