



NEUSTIFTER 2011
GRÜNER VELTLINER
STOCKKULTUR



NEUSTIFTER 2011

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 17.–19.10.11 / <i>selective manual harvest 17–19/10/11</i>
AUSBAU / VINIFICATION	Spontangärung, Ausbau im Eichenfass, biologischer Säureabbau, 12 Monate Lagerung auf der Hefe / <i>spontaneous fermentation, maturation in oak barrels, malolactic fermentation, on the lees for 12 months</i>
SPEISENEMPFEHLUNG / RECOMMENDED FOOD	Kräftige Geflügel- und Kalbfleischgerichte, Meeresfrüchte, pikante Asiatische Küche, würzige vegetarische Speisen / <i>veal, poultry and pork, seafood, Asian cuisine, savoury vegetarian dishes</i>
ALKOHOL / ALCOHOL	14,5% Vol.
RESTZUCKER / RESIDUAL SUGAR	1 g/l
SÄURE / ACIDITY	4,9 g/l
TRINKTEMPERATUR / SERVING TEMPERATURE	15°C
LAGERPOTENTIAL / AGEING POTENTIAL	bis 2036 / <i>until 2036</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 edlen Tropfen. In großen Gläsern, nicht zu kalt serviert, zeigt er ein strahlendes Goldgelb mit grünen Reflexen. Der Duft von Marillenblüten und Veilchen entfaltet sich in der Nase, am Gaumen spürt man Anklänge von Honigmelone und würzig-rauchige Röstnoten. Der Wein präsentiert sich mineralisch, saftig, voll und reich an Extrakt. /

DER WEINGARTEN

Die Stockkultur ist eine Seltenheit. Auf einem halben Hektar wachsen 4.500 Reben der Sorte Grüner Veltliner 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. /

DIE KÜNSTLERIN

Sabine Kaiser stammt aus St. Georgen am Längsee in Kärnten. Als Freundin der Familie und Weinliebhaberin war es ihr eine besondere Ehre die Gestaltung der Kellerkatze zu übernehmen und diesem edlen Wein so ein Gesicht zu geben. Bereits seit acht Jahren ist sie in ihrer Freizeit künstlerisch tätig und gestaltet ausschließlich mit Acryl. Die Weinviertler Kellerkatze steht symbolisch für das beste Fass im Keller. Um das Kunstwerk für die Ewigkeit zu bewahren, 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 shows a golden colour with a greenish tinge. It opens up to reveal floral scents, blossoms of apricot and violet and fine minerality. On the palate are hints of honeydew melon and spicy smoky roasted aromas. The wine is juicy, full-bodied and complex. /

THE VINEYARD

Traditional single vine training is a real rarity. On an area of just half a hectar 4.500 Grüner Veltliner vines are allowed to grow naturally, each vine 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

Sabine Kaiser comes from St. Georgen/ Längsee in Carinthia. As a friend of the family and wine lover she was pleased to design the cellar cat. For eight years she spends her free time with artistic activities and creates art works with acryl.

The Weinviertler cellar cat is an old symbol for the best barrel in the wine cellar. To preserve this art work on the bottle even after years of storage, each one is printed directly onto the 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

Kontakt / *Contact*

WEINGUT
Neustifter

WEINGUT NEUSTIFTER

Laaerstraße 10, A-2170 Poysdorf

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

E-Mail: wein-neustifter@aon.at

www.weingut-neustifter.at /