



NEUSTIFTER 2015
GRÜNER VELTLINER
STOCKKULTUR

NEUSTIFTER 2015

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 29.9.–2.10.15 / <i>selective manual harvest 29/9–2/10/15</i> |
| AUSBAU / VINIFICATION | Spontangärung, teilweise Maischegärung, Ausbau im Eichenfass, biologischer Säureabbau, 12 Monate Lagerung auf der Hefe / <i>spontaneous fermentation, partly skin-fermented, maturation in oak barrels, malolactic fermentation, on the lees for 12 months</i> |
| SPEISENEMPFEHLUNG / RECOMMENDED FOOD | Fleischpasteten und Terrinen, Bratengerichte mit cremiger Soße und kräftigen Beilagen / <i>meat pies, hearty roasts with creamy gravy</i> |
| ALKOHOL / ALCOHOL | 14,0% Vol. |
| RESTZUCKER / RESIDUAL SUGAR | 1,0 g/l |
| SÄURE / ACIDITY | 5,2 g/l |
| TRINKTEMPERATUR / SERVING TEMPERATURE | 15°C |
| LAGERPOTENTIAL / AGEING POTENTIAL | bis 2040 / <i>until 2040</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 sich ein strahlendes Gold-Gelb und intensiver Duft nach Blütenhonig, Brioche und gelben Früchten. Am Gaumen präsentiert sich der Wein voll und cremig, jedoch mit einer belebenden Säure. Der Abgang ist geprägt von Röstaromen und langem Nachhall. /

DER WEINGARTEN

Die Stockkultur ist heute 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 höher als 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 Gestaltung der Kellerkatze stammt vom Weinviertler Künstler Johannes Hradecny. Die Lebendigkeit des Weingartens, und somit auch vom Wein selbst, war Mittelpunkt bei der Gestaltung dieser Kellerkatze. Neben der Malerei arbeitet der Künstler auch als Restaurator im Weinviertler Immendorf. Bei seinen zahlreichen Ausstellungen ist der Wein, seine Umgebung und die Natur oft das Thema.

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, it is characterized by its longevity and attracts international acclaim.

Served not too cold and in big glasses, it shows a bright golden colour. It opens up to reveal intense aromas of blossom honey, yellow fruits and brioche. The wine is full-bodied and creamy on the palate with very long finish and smoky roasted aromas. /

THE VINEYARD

Traditional single vine training is truly a rarity these days. 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 is 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 in all a healthier vineyard. /

THE ARTIST

The cat was designed by the artist Johannes Hradecny. The source of inspiration for this cellar cat was the vitality of both the vineyard and the wine. In addition to his paintings, the artist works as a restorer in Immendorf in the Weinviertel region. Most of the time wine, its surroundings and nature are subjects to his numerous exhibitions.

The Weinviertler cellar cat is an old symbol for the best barrel in the wine cellar. In order 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: info@weingut-neustifter.at

www.weingut-neustifter.at |