



NEUSTIFTER 2016
GRÜNER VELTLINER
STOCKKULTUR

NEUSTIFTER 2016

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 3. & 5.10.16 / <i>selective manual harvest 3 & 5/10/16</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	Kräftige Speisen und Wildgerichte mit gerösteten Nüssen, Lauch, Fenchel und Pilzen / <i>hearty dishes and venison with roasted nuts, leek, fennel and mushrooms</i>
ALKOHOL / ALCOHOL	13,5 % Vol.
RESTZUCKER / RESIDUAL SUGAR	1,0 g/l
SÄURE / ACIDITY	4,6 g/l
TRINKTEMPERATUR / SERVING TEMPERATURE	15°C
LAGERPOTENTIAL / AGEING POTENTIAL	bis 2041 / <i>until 2041</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 helles Gold-Gelb und intensiver Duft nach Tabak, Blütenhonig und rauchigen Aromen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein weich 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 sagenumwobenen Erzählungen rund um die Kellergassen inspirierte den Künstler Leopold Pichlmaier zu dieser Wein-Hexe mit Katzenaugen. Mit ihr als Protagonistin kann sich jeder seine eigene Geschichte erdenken. Schon als Kind war er vom Zeichnen und Malen begeistert und begann sich viele Techniken wie Aquarell, Acryl, Bleistift und Kreide anzueignen. Als Motiv dienen Landschaften, Blumen sowie Leute, die er gegenständlich aber leicht abstrakt darstellt, um dem Betrachter Freiraum zur eigenen Interpretation zu lassen.

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 light golden colour. It opens up to reveal intense aromas of blossom honey, tobacco and smoky roasted aromas. The wine is soft and creamy on the palate with balanced acidity and very long finish. /

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 myths around cellars and the cellar cat inspired the artist Leopold Pichlmaier to this wine witch with cat eyes. Considering her you can create your own saga. He got into painting and drawing as a child and acquired knowledge about different techniques like acryl, watercolor, pencil and chalk drawing. His themes are landscapes, flowers and people in an abstract way to give freedom to the viewer's imaginations.

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 /