



**NEUSTIFTER 2018**  
GRÜNER VELTLINER  
STOCKKULTUR

## NEUSTIFTER 2018

## GRÜNER VELTLINER STOCKKULTUR

REBSORTE / VARIETY

Grüner Veltliner

HERKUNFT / ORIGIN

Weinviertel, Poysdorf, Riede Steinberg

BODEN / SOIL

Kalkreicher, sandiger Lehmboden / *limy, sandy, clay soil*

ERZIEHUNGSFORM / TRAINING SYSTEM

Traditionelle Stockkultur / *traditional single vine training*

LESEZEITPUNKT / HARVEST

Selektive Handlese 28.–30.8.18 / *selective manual harvest 28–30/8/18*

AUSBAU / VINIFICATION

Spontangärung, teilweise Maischegärung, Ausbau im Eichenfass, biologischer Säureabbau, 12 Monate Lagerung auf der Hefe / *spontaneous fermentation, partly skin-fermented, maturation in oak barrels, malolactic fermentation, on the lees for 12 months*

SPEISENEMPFEHLUNG / RECOMMENDED FOOD

Leberpaté, kräftige Eintöpfe, Lamnbraten / *liver pate, roast lamb, hearty stew*

ALKOHOL / ALCOHOL

13,5 % Vol.

RESTZUCKER / RESIDUAL SUGAR

1,6 g/l

SÄURE / ACIDITY

5,3 g/l

TRINKTEMPERATUR / SERVING TEMPERATURE

15°C

LAGERPOTENTIAL / AGEING POTENTIAL

bis 2043 / *until 2043*





## 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 Gelbgold und intensiver Duft nach gelben Pfirsichen, Mirabellen, Bratapfel und Sternanis. Am Gaumen präsentiert sich der Wein würzig und lebendig, sehr dicht und engmaschig. Dunkle Röstaromen sorgen für einen langen Abgang. /

## 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. /

## DIE KÜNSTLERIN

Die sanfte Hügellandschaft Poysdorfs, die einzigartige Stimmung beim Anblick des Sonnenunterganges über dem Stockkulturweingarten, die Lust und Leidenschaft der Winzerfamilie für ihre Stockkultur bis Hin zum Hochgenuss des Weines, hat die Künstlerin für die Gestaltung der Kellerkatze inspiriert. Die Weinviertler Künstlerin, Heidemarie Winna schaffte mit ihrer Version ein farbenfrohes, abstraktes Kunstwerk, welches ihren Malstil, Expressivität und ihre Inspiration widerspiegelt.

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 yellow peach, Mirabelle, cooked apples and star anise. The wine is spicy and vivid, very full-bodied and tight. Dark roasted aromas make for a long finish.* /

## THE VINEYARD

*Traditional single vine training is truly a rarity these days. On an area of just half a hectare 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 Heidemarie Winna, an artist of the Weinviertel region. The rolling hills of Poysdorf, the amazing feeling watching the sunset in this vineyard, the delight and passion of the Neustifter family for this wine and the great pleasure enjoying it inspired the artist. According to this vision she created a colourful, abstract artwork which reflects her way of painting, expressivity and inspiration.*

*The Weinviertler cellar cat is an old symbol for the best barrel in the wine cellar. In order to preserve this artwork 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](http://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](mailto:info@weingut-neustifter.at)

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