



NEUSTIFTER 2019
GRÜNER VELTLINER
STOCKKULTUR

NEUSTIFTER 2019

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 1.–8.10.2019 / <i>selective manual harvest 1–8/10/19</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	Kalbstatar, Tafelspitz, Rindsrouladen / <i>Veal tartare, boiled beef, beef rolls</i>
ALKOHOL / ALCOHOL	14,5 % Vol.
RESTZUCKER / RESIDUAL SUGAR	1,1 g/l
SÄURE / ACIDITY	4,3 g/l
TRINKTEMPERATUR / SERVING TEMPERATURE	15°C
LAGERPOTENTIAL / AGEING POTENTIAL	bis 2045 / <i>until 2045</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 Gelbgold und Duft nach Quitten, Birnen, reifen Äpfeln. Am Gaumen präsentiert sich der Wein cremig und fein, mit viel Druck am Gaumen 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. /

DIE KÜNSTLERIN

Christine Eigner, aufgewachsen im Weinviertel, gestaltet bereits seit 40 Jahren mit viel Freude und Begeisterung Bilder in Acryl und Öl. Sie bevorzugt die landschaftliche und abstrakte Malerei. Beim Malen lässt sie sich von Ihren Gefühlen leiten, versinkt ganz im Bild wodurch sich unterschiedliche Stilrichtungen ergeben. Das Bild Himmelsaft in Acryl zeigt den Weinstock und dahinter den Himmel. Verwendung fanden die Komplementärfarben gelb, blau und grün.

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 aromas of quince, pear and ripe apples. The wine is creamy and elegant, very full-bodied with a 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

Christine Eigner, who grew up in the Weinviertel, has been creating acrylic and oil paintings with joy and enthusiasm for 40 years, mainly landscape and abstract painting. During painting she is guided by her feelings, completely immersed in the picture, resulting in different styles. The picture Himmelsaft in acrylic shows the vine and the sky using the complementary colours of yellow, blue and green.

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

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 |