



NEUSTIFTER 2012
GRÜNER VELTLINER
STOCKKULTUR



NEUSTIFTER 2012

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 1.–10.10.12 / <i>selective manual harvest 1–10/10/12</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	Kräftigere Fleischgerichte wie zum Beispiel Schweinebraten mit Kümmelsauce, aber auch asiatische Gerichte mit Sojasaucen oder leicht geschärften Chillisaucen. Fischgerichte mit intensiven Champagnersaucen / <i>hearty meat dishes like roast pork, Asian cuisine, fish with rich champagne sauce</i>
ALKOHOL / ALCOHOL	14,5% Vol.
RESTZUCKER / RESIDUAL SUGAR	1,1 g/l
SÄURE / ACIDITY	4,6 g/l
TRINKTEMPERATUR / SERVING TEMPERATURE	15°C
LAGERPOTENTIAL / AGEING POTENTIAL	bis 2037 / <i>until 2037</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. Im Glas zeigt er sich bereits in einem kraftvollen und strahlenden Gold-Gelb. In der Nase finden sich erst verschiedenste Früchte wie Marillen, reife Äpfel und Birnen sowie Mango und Bananen. Später zeigen sich dezente Töne nach Holz, Ton und Torf. Am Gaumen präsentiert sich der Wein enorm vielschichtig. Erst die fruchtigen Komponenten, gefolgt von burgundischen Tönen gepaart mit einer hohen Finesse. Das Finale in einem langen Abgang zeigt noch einmal das volle Rundumpaket der verschiedensten Komponenten. /

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 Flasche übernahm Peter Ladinig. Er zählt zu den engagiertesten Sommeliers der Nation. Im Alter von 20 Jahren gründete er die Kärntner Sommelier Vereinigung und war eine Periode lang Präsident des weltweiten Service-Verbands. Heute arbeitet Peter Ladinig als Sommelier im Gourmetrestaurant STÜVA in Ischgl, schreibt seine eigene Weinkolumne, veröffentlicht Fachbücher, betreibt den größten Gastronomie-Blog Österreichs – THE INSTITUTE OF DRINKS und unterrichtet alles rund um seine Passionen die Getränkultur und die Gastronomie. 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.

It shows a strong and bright golden colour. In the nose it reminds of different fruits like apricots, ripe apples, pears, mango and bananas. Later it opens up to reveal hints of wood, clay and peat. This exceptional wine is tremendously complex on the palate with very long finish and great finesse. /

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 sommelier edition was created by Peter Ladinig. He is one of the most committed sommeliers in Austria. At the age of 20 he founded the Sommelier Association of Carinthia. At the same time he was the President of the International Service Association. Nowadays he works as a sommelier at the gourmet restaurant STÜVA in Ischgl, writes his own wine column, publishes specialist books, runs THE INSTITUTE OF DRINKS, which is the biggest gastronomy blog in Austria, and teaches lessons about gastronomy and beverages. 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 |