



NEUSTIFTER 2013
GRÜNER VELTLINER
STOCKKULTUR

NEUSTIFTER 2013

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 21.–26.10.13 / <i>selective manual harvest 21–26/10/13</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 wie rosa gebratenes Rind- oder Wildfleisch / <i>hearty meat dishes like medium roasted beef or venison</i>
ALKOHOL / ALCOHOL	13,5% Vol.
RESTZUCKER / RESIDUAL SUGAR	1,1 g/l
SÄURE / ACIDITY	4,7 g/l
TRINKTEMPERATUR / SERVING TEMPERATURE	15°C
LAGERPOTENTIAL / AGEING POTENTIAL	bis 2038 / <i>until 2038</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 mit grünen Reflexen. Florale Noten und Blütendüfte steigen beim Verkosten in die Nase. Am Gaumen präsentiert sich der Wein voll und cremig, jedoch mit feiner Säurestruktur. Der lange Abgang ist geprägt von Röstaromen und Mineralität. /

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 übernahm Karl-Ernst Forster, Chef eines Planungsbüros für Haustechnik in Berlin, kreativer Kopf und Weinviertelfan. Begehrt sind seine selbst gestaltete Weihnachtskarten, welche politische und gesellschaftliche Situationen satirisch verarbeiten. Für die Kellerkatze hat der Künstler Traubenfotos eingearbeitet: „Die Beeren wurden mit Goldstift veredelt, um so die außerordentliche Qualität des Weines zum Ausdruck zu bringen“. Besonders stolz ist er auf den Kopf der Katze, der durch die Unschärfe des Bildes dem Betrachter suggeriert, er würde beobachtet. 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 with a greenish tinge. It opens up to reveal floral scents and blossoms of different fruits as well as smoky roasted aromas. The wine is full-bodied and creamy on the palate with very long finish and fine minerality. /

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 Karl-Ernst Forster, a chief executive from Berlin, good friend of the family and lover of the Weinviertel region, he is really creative. Every year he publishes a limited edition postcard satirizing the political and social situation of the past year. For the label Karl-Ernst Forster arranged pictures of the grapes and refined them with golden colour to show the quality of the wine. The grapes in the cat's head seems to observe you, says the artist. 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 /