



NEUSTIFTER 2014
GRÜNER VELTLINER
STOCKKULTUR

NEUSTIFTER 2014

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 14.–18.10.14 / <i>selective manual harvest 14–18/10/14</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	Speisen mit Wildkräutern, Pfeffersteak und gegrilltes Gemüse / <i>dishes with wild herbs, pepper steak and grilled vegetables</i>
ALKOHOL / ALCOHOL	13,5% Vol.
RESTZUCKER / RESIDUAL SUGAR	1,1 g/l
SÄURE / ACIDITY	4,1 g/l
TRINKTEMPERATUR / SERVING TEMPERATURE	15°C
LAGERPOTENTIAL / AGEING POTENTIAL	bis 2039 / <i>until 2039</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 Gelb mit grünen Reflexen. Der Wein ist geprägt von einer kühlen Aromatik, die an Blüten, Kräuter, grünen Pfeffer und Tabak erinnert. Am Gaumen präsentiert er sich voll und kräftig, mit filigraner feiner Säure. Der Wein ist komplex, rauchig, würzig und gut balanciert. /

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 Poysdorferin Adele Lackinger ist seit vielen Jahren künstlerisch tätig. Die ehrenvolle Aufgabe die Gestaltung der Kellerkatze zu übernehmen, hat sie mit Freude und Achtung zum Kulturgut Wein und als Freundin der Familie gerne übernommen. Das Motiv soll dem Genießer die Ausgeglichenheit und Harmonie dieses edlen Weines vermitteln.

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 yellow colour with a greenish tinge. It opens up to reveal complex aromas of flowers, herbs, pepper and tobacco. The wine is full-bodied with smooth acidity, spicy and smoky and well-balanced on the palate with 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

Adele Lackinger has been acting as an artist for many years. With pleasure and respect for wine as Austria's national treasure and as a friend of the family she took the honour of designing the cellar cat immediately. The painting shows the balance and harmony of this fine wine to the connoisseur.

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 /