HAJSZANNEUMANN
WIEN

NUSSBERG Riesling 2016

Jahrgang: Einem durchschnittlichen Winter folgte ein etwas späterer Austrieb und gegen Ende April leider auch ein massiver Spätfrost. Besonders die Lagen am Bisamberg und hier vor allem jene Sorten, die bereits stärker ausgetrieben waren wie Chardonnay oder der Zweigelt, hat es stark getroffen. Die betroffenen Weingärten haben sich im Laufe des Jahres gut erholt, aber die Erträge blieben hier leider sehr bescheiden. Die Blüte gegen Mitte Juni verlief bei herrlichem Wetter ohne Störungen und dann folgte ein durchwachsener Sommer mit moderaten Temperaturen und viel Regen. Vor allem die Junganlagen haben den oftmaligen Regen genossen und wuchsen wie nie zuvor. Allerdings war die dauernde Feuchtigkeit im Weingarten auch sehr förderlich für die diversen Krankheiten, wie Oidium und Peronospora. Nur dem unermüdlichen Einsatz meiner Mannschaft bei der Laubarbeit ist zu verdanken, dass wir nicht gröbere Schäden erleiden mussten. Der September war besonders schön, trocken und warm. Die Lese startete somit früh und brachte vollreife Trauben. Ab den ersten Oktobertagen kam dann sehr plötzlich der Herbst mit kalten Temperaturen, ein idealer Zeitpunkt für die Lese der Lagenweine. 2016 ist ein Jahrgang mit guter Konzentration und verspielter Frucht, sehr aromaintensiv. Spannend für Weiß wie auch Rotweine.

Boden: Die Trauben vom Nussberg Riesling 2016 stammen von verschiedenen Rieden am Wiener Nußberg. Dieser besteht aus Kalkstein und Muschelkalkverwitterungsböden mit einem hohen Tonanteil.

Weingarten und Keller: Wie alle unsere Weingärten wird auch dieser nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Die Trauben wurden per Hand gelesen und selektioniert und nach einer etwa 6 – stündigen Maischestandtzeit vorsichtig abgepresst. Der durch Absetzen vorgeklärte Most wurde im Stahltank mittels Spontanhefe vergoren und ausgebaut, um den fruchtigen Charakter so gut wie möglich zu betonen und die feine Riesling Aromatik zu unterstützen. Nach einer mittleren Lagerzeit auf der Feinhefe wurde der Wein vorsichtig filtriert und abgefüllt. Der Wein wurde mit keinerlei Schönungsmitteln verändert und ist daher nicht nur vegan, sondern gemäß den Vorstellungen von Rudolf Steiner vollkommen unbehandelt hergestellt worden.

Weinbeschreibung: Leuchtendes Grüngelb. In der Nase attraktive Noten nach Pfirsich, unterlegt mit etwas Maracuja und Blütenaroma, zitroniger Touch. Saftig, gute Komplexität, finessenreich strukturiert, stoffig mit einem lebendigen Stil. Ein idealer Begleiter feinen Fischgerichten.

Technische Daten: 13,0 % Vol., 6,4 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker

Weingut Hajszan Neumann A-1190 Wien (Vienna) Grinzinger Straße 86 www.hajszanneumman.com
Tel +43 1 290 10 12 Fax +43 1 290 10 123 weingut@hajszanneumann.com www.premiumestates.at