



HAJSZANNEUMANN

## NATURAL

### Gemischter Satz 2022

- Qualitätsstufe: Natural Wine
- Produktion: biodynamisch, vegan
- Kellerstilistik: Amphore, maischevergoren

### JAHRGANG 2022

Einem besonders langen Winter folgten ein später, aber schneller Austrieb und ein sommerliches Frühjahr. Die Blüte war Mitte Juni wieder früh dran und wurde begleitet von tollem Wetter. Der Sommer war besonders sonnig und trocken, so zeigten sich gegen Ende Juli leider erste kleine Trockenschäden bei Junganlagen. Im August kamen kühle Nachttemperaturen und gute Niederschläge, die die Reben doch noch zur ausreichend mit Wasser versorgten. Die Frucht der Trauben wurde dadurch schön ausgeprägt und die Säurewerte blieben stabil. Der September war eher durchwachsen und machte die Lese zur Herausforderung. Allerdings konnte der Regen keinen Schaden mehr anrichten, da die Wassermengen gering, der Wind kräftig und die Begrünungen in den Weingärten aufnahmefähig waren. Die Lese endete um den 20. Oktober und brachte sowohl sehr gute Qualitäten als auch eine zufriedenstellende Menge. Die Weine präsentieren sich reif mit kühler Frucht und sehr gutem Potenzial.

### ANALYTIK

14,0 Vol.-%, 5,7 g/l Säure, 1,3 g/l Restzucker



## BODEN

Die Trauben für diesen Wein stammen aus zwei alten Weingärten: Einer in der Ried Weisleiten und der andere in der Ried Ulm – beide am Wiener Nussberg gelegen. Der Boden besteht aus Muschelkalkverwitterungen mit Kalkstein im Untergrund und mittlerem Tonanteil.

## WEINGARTEN & KELLER

Seit dem Jahrgang 2015 werden im Weingut Hajszan Neumann maischevergorene Weißweine ohne jegliche Eingriffe vinifiziert. Wie alle unsere Weingärten wird auch dieser nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Dieser Gemischte Satz besteht hauptsächlich aus Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder, Riesling und Traminer. Die Trauben wurden per Hand gelesen, selektiert, dann eingemaischt und in Amphoren gefüllt, wo die Vergärung auf der Schale stattfand – ohne Schwefel oder Hefepreparaten. Nach der Gärung wurden die Amphoren lediglich vollgefüllt und so blieb der Wein mit den Schalen über 5 Monate liegen. Im März wurde der Wein vorsichtig von den Schalen getrennt und nicht gepresst, sondern nur in einen Edelstahltank umgezogen, um noch 6 Wochen zu reifen. Nach weiteren 4 Monaten in der Flasche kam der Wein auf den Markt. Der Wein wurde nicht filtriert und nicht durch Schönungsmittel verändert – daher ist er vegan und gemäß den Vorstellungen von Rudolf Steiner vollkommen unbehandelt hergestellt worden.

## WEINBESCHREIBUNG

In der Nase frische Kräuternuancen, zart nach Pfirsich. Am Gaumen nussig, angenehm würzig, feine Gerbstoffnoten. Der Wein wurde bewusst trüb abgefüllt, damit die Reduktionskraft der Hefe wirken kann. Vor dem Öffnen sanft drehen, damit sich der Trub verteilt.

Weingut Hajszan Neumann A-1190 Wien Grinzinger Strasse 86  
Tel +43 1 290 10 12 [weingut@hajszanneumann.com](mailto:weingut@hajszanneumann.com)

[www.hajszanneumann.com](http://www.hajszanneumann.com)  
[www.premiestates.at](http://www.premiestates.at)

