



HAJSZANNEUMANN

NATURAL

Grüner Veltliner 2022

- Qualitätsstufe: Natural Wine
- Produktion: biodynamisch, vegan
- Kellerstilistik: Edelstahl, 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.



BODEN

Die Trauben für diesen Wein stammen aus einem alten Weingarten in der Ried Gabrissen am Wiener Bisamberg, eine sonnige Südlage auf Löß. Der Boden ist also sehr sandig-leicht und hat einen hohen Kalkgehalt sowie eine prägnanten Schotterzunge im höher gelegenen Teil des Weingartens.

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. Die Trauben wurden per Hand gelesen, selektiert, dann eingemaischt und in einen Edelstahltank gefüllt, wo die Vergärung auf der Schale stattfand – ohne Schwefel oder Hefepreparaten. Nach der Gärung wurde der Stahltank lediglich vollgefüllt und so blieb der Wein mit den Schalen über vier Monate liegen. Im Februar wurde der Wein vorsichtig von den Schalen getrennt und nicht gepresst, sondern nur in einen anderen Tank umgezogen, um weitere sechs Wochen zu reifen. 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. 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.

ANALYTIK 12,0 Vol.-%, 5,6 g/l Säure, 1,2 g/l Restzucker

