



HAJSZANNEUMANN

NATURAL

Traminer 2020

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

JAHRGANG 2020

Das Jahr begann mit einem besonders trockenen Winter, weshalb die üblichen Wasserreserven nicht aufgebaut wurden. Glücklicherweise gab es weder Spätfrost noch dauerhafte Probleme aufgrund der zuerst geringen Wasservorräte. Der späte Frühlingsbeginn sorgte für gute Niederschläge bei mittleren bis wärmeren Temperaturen. Ein sehr angenehmer Sommer für die Reben förderte die Entwicklung intensiverer Fruchnoten in den Trauben. Da sich auch der September von seiner besten Seite zeigte, begann die Lese wieder früher. Auffällig war, dass der Bisamberg mit Lössböden deutlich früher reif war als der Nussberg mit schweren Muschelkalk- und Urgesteinsböden. Plötzlich war der herrliche Spätsommer vorbei, kühle Temperaturen, Regen und Frühnebel erschwerten die Ernte. Glücklicherweise waren die übrigen Trauben bereits physiologisch vollreif, so dass Regen und feuchter Nebel die Qualität nicht mehr beeinträchtigten. Ende Oktober warteten wir oft tagelang, um mit der Ernte fortzufahren. Erst Mitte November waren wir fertig, so spät wie schon lange nicht mehr.



BODEN

Die Trauben für diesen Wein stammen aus einem Weingarten in der Ried Obere Schoß am Wiener Nussberg. Der Boden besteht hauptsächlich aus kalkreichen Muschelkalkverwitterungen mit Kalkstein im Untergrund mit mittlerem Tonanteil.

WEINGARTEN & KELLER

Seit dem Jahrgang 2015 wurden im Weingut Hajszan Neumann maischevergorene Weißweine ohne jegliche Eingriffe vinifiziert. Wie alle unsere Weingärten wird auch dieser nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Dieser Wein besteht aus je 50% Rotem und Gelben Traminer. Die Trauben wurden per Hand gelesen, selektiert, dann eingemaischt und in Amphoren gefüllt, wo die Vergärung auf der Schale stattfand - ohne Schwefel oder Hefepräparaten. Nach der Gärung wurden die Amphoren lediglich vollgefüllt und so blieb der Wein mit den Schalen über fünf Monate liegen. Im März wurde der Wein vorsichtig von den Schalen getrennt und nicht gepresst, sondern nur in einen Edelstahltank umgezogen, um weitere sechs Wochen zu reifen. Nach einer Flaschenreife von vier Monaten 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 tiefwürzig und intensiv fast parfümiert. Floral, nach Rosen, Bienenwachs, etwas Obstsalat mit verführerischem Duft. Am Gaumen straff, präsenste Tannine, zart nach reifem Apfel und Nougat, trockener Abgang, gute Mineralik. Der Wein wurde bewusst trüb abgefüllt, damit die Reduktionskraft der Hefe wirken kann. Vor dem Öffnen sanft drehen, damit sich der Trub verteilt.

ANALYTIK 13,5 Vol.-%, 5,5 g/l Säure, 1,5 g/l Restzucker

