



HAJSZANNEUMANN

NATURAL

Zweigelt 2020

- Qualitätsstufe: Natural Wine
- Produktion: biodynamisch, vegan
- Kellerstilistik: Betonei, 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 Fruchtnoten 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 zwei besonders alten Weingärten in der Ried Weisleiten am Wiener Nussberg. Ein eher schwerer und in manchen Bereichen sehr eisenreicher Boden zeichnet diese Weingärten aus, die dadurch einen sehr dunkelfruchtigen Zweigelt Typus ergeben.

WEINGARTEN & KELLER

Nachdem wir seit dem Jahrgang 2015 eine kleine Reihe maischevergorene Weißweine erzeugt hatten, kam die Idee auch auf der Rotweinseite einen alternativen Stil zu verwirklichen. Zweigelt von alten Reben am Nussberg bildet die Basis dafür. Wie alle unsere Weingärten wird auch dieser nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Die Trauben wurden per Hand gelesen, selektiert, dann maischevergoren und länger auf der Schale behalten (9 Wochen). Ausgebaut wurde der Wein dann nicht im Holz sondern in Betoneiern, die genauso „atmen“ können wie Holzfässer aber keinerlei Eichentöne oder Tostaturaromen abgeben. Nach etwa sechs Monaten Lagerung wird der Wein zusammengestellt und ohne Schwefel abgefüllt, um bis September in der Flasche zu reifen, bevor er auf den Markt kommt. 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 intensive dunkelbeerige Frucht nach Schwarzkirschen und Zwetschken, mit etwas Kräuterwürze. Am Gaumen feine, lebendige Tanninstruktur und frische Säure mit fruchtig kühlem Finish. Toller Begleiter u.a. zu Schmorgerichten.

ANALYTIK 13,0 Vol.-%, 5,2 g/l Säure, 1,7 g/l Restzucker

