



HAJSZANNEUMANN

NUSSBERG

Grüner Veltliner 2022

- Qualitätsstufe: Ortswein
- Produktion: biodynamisch, vegan
- Kellerstilistik: Edeltank

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 den Nussberg Grüner Veltliner stammen aus zwei Weingärten vom Nussberg: der Ried Weisleiten und der Ried Haarlocke. Der Nussberg besteht hauptsächlich aus kalkreichem Muschelkalk mit Kalkstein im Untergrund.

WEINGARTEN & KELLER

Wie alle unsere Weingärten werden auch diese nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Die Trauben wurden per Hand gelesen, selektiert und nach einer etwa sechsstündigen Maischestandzeit vorsichtig gepresst. Der durch Absetzen vorgeklärte Most wurde im Stahltank mittels natürlicher Hefen vergoren und ausgebaut, damit der fruchtige Charakter so gut wie möglich betont wird und die feine pfeffrige Würze unterstützt wird. Nach einer mittleren Lagerzeit auf der Feinhefe wurde der Wein vorsichtig filtriert und abgefüllt. Der Wein wurde mit keinerlei Schönungs-mittel verändert und ist daher nicht nur vegan, sondern gemäß den Vorstellungen von Rudolf Steiner vollkommen unbehandelt hergestellt worden.

ANALYTIK

12,5 Vol.-%, 7,6 g/l Säure, 2,0 g/l Restzucker

WEINBESCHREIBUNG

Ein strahlender Grüner Veltliner in mittlerem gelb und Silberreflexen. In der Nase nach frischen Orangenzesten, ein Hauch von Birne und Honigmelone. Guter Körper, frisch und lebendig mit salziger Mineralität, einem zitronigen Touch. Ein animierender Speisenbegleiter.

