



HAJSZANNEUMANN

## NUSSBERG

### Riesling 2021

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

### JAHRGANG 2021

Einem langen Winter folgte ein kühles Frühjahr, wobei der Austrieb der Reben besonders langsam und außergewöhnlich spät erfolgte. Ab Mitte Mai wurde das Wetter dann doch sommerlich: Die Reben wuchsen fast explosionsartig und führten zu einer normalen Blüte gegen Mitte Juni. Das Sommerwetter dauerte wochenlang an, wobei keinerlei Niederschläge zu verzeichnen waren und erste Junganlagen im Bereich Mitte Juli bereits kleine Trockenschäden zeigten. Als dann der August begann, war der Sommer fast schon vorbei: Die Nachttemperaturen sanken ungewöhnlich tief und erinnerten eher an einen Spätsommer in den Bergen. Dadurch wurde die Frucht besonders ausgeprägt und die Säurewerte blieben ungewöhnlich hoch. Der September war dann wieder wie gewohnt: Viel Sonne und kein Regen brachten uns sehr gute Konzentration mit toller Reife und markanter Säure. Die Lese begann in der 2. Septemberwoche und war aufgrund des ausgezeichneten Wetters bereits um den 20. Oktober zu Ende. Ein verrücktes Jahr voller Überraschungen brachte letztlich bei etwas weniger Ertrag herrliche Qualitäten mit intensiver Frucht und großem Potenzial.



### BODEN

Die Trauben für den Nussberg Riesling stammen von verschiedenen Rieden am Wiener Nussberg. Dieser besteht aus Kalkstein und Muschelkalkverwitterungsböden mit einem hohen Tonanteil.

### WEINGARTEN & KELLER

Wie alle unsere Weingärten werden auch diese nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Die Trauben wurden per Hand gelesen und selektioniert und nach einer etwa sechsstündigen Maischestandzeit vorsichtig gepresst. Der durch Absetzen vorgeklärte Most wurde im Stahltank mittels natürlicher Hefen spontan vergoren und ausgebaut, um den fruchtigen Charakter so gut wie möglich zu betonen und die feine Rieslingaromatik zu unterstützen. Nach einer mittleren Lagerzeit auf der Feinhefe wurden die einzelnen Partien zusammengestellt und abgefüllt. Der Wein wurde mit keinerlei Schönungsmitteln verändert und ist daher nicht nur vegan, sondern gemäß den Vorstellungen von Rudolf Steiner vollkommen unbehandelt hergestellt worden.

### ANALYTIK

12,5 Vol.-%, 6,5 g/l Säure, 3,3 g/l Restzucker

## WEINBESCHREIBUNG

In der Nase florale Nuancen, feine weiße Pfirsichfrucht, Papaya, zarter Blütenhonig. Am Gaumen engmaschig, feiner Weingartenpfirsichtouch, rassige Struktur, Limetten im Nachhall. Ein finessenreicher Speisenbegleiter, vor allem zu feinen Fischgerichten.

