



HAJSZANNEUMANN

Ried GOLLIN ^{1ÖTW}

Weißburgunder 2021

- Qualitätsstufe: Lagenwein – Erste Lage ÖTW
- Produktion: biodynamisch, vegan
- Kellerstilistik: Eichenfass – groß, gebraucht

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 und die Nachttemperaturen sanken ungewöhnlich tief. 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 sehr gute Konzentration mit toller Reife und markanter Säure. Die Lese begann in der 2. Septemberwoche und war 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 diesen Weißburgunder stammen aus der Ried Gollin, einem Weingarten am Südhang des Nussbergs gelegen zwischen den Rieden Ulm und Rosengartel. Der Boden besteht aus Muschelkalkverwitterungen mit Kalkstein im Untergrund und hohem Tonanteil. Dieser Weingarten ist von den *Österreichischen Traditionsweingütern* als Erste Lage „1ÖTW“ auserkoren und klassifiziert worden.

WEINGARTEN & KELLER

Wie alle unsere Weingärten wird auch dieser nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Die Trauben wurden per Hand gelesen, selektiert und nach etwa sechs Stunden Maischestandzeit vorsichtig gepresst. Der durch Absetzen vorgeklärte Most wurde im großen, mehrfach verwendeten Eichenholzfass mittels natürlich vorkommender Hefen spontan vergoren und ausgebaut. Nach einer mittleren Lagerzeit auf der Feinhefe wurde der fertige Wein abgefüllt. Der Wein wurde mit keinerlei Schönungsmitteln verändert und ist daher nicht nur vegan, sondern wurde gemäß den Vorstellungen von Rudolf Steiner vollkommen unbehandelt hergestellt.

ANALYTIK

13,5 Vol.-%, 5,8 g/l Säure, 4,4 g/l Restzucker

WEINBESCHREIBUNG

In der Nase duftet der Wein nach Blütenhonig gepaart mit einem feinen Hauch von Marillen und Nuancen von Golden-Delicious Apfel. Der Wein ist komplex und finessenreich mit einer gut balancierten Säurestruktur. Mineralischer Nachhall, gutes Entwicklungspotential.

