



HAJSZANNEUMANN

Ried STEINBERG

Riesling 2021

- Qualitätsstufe: Lagenwein
- Produktion: biodynamisch, vegan
- Kellerstilistik: Edeltank, halbtrocken

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 Riesling stammen aus der Ried Steinberg, einem alten Weingarten in Grinzing – einem Fortsatz des Wiener Nussbergs in Richtung Sievering. Der Boden besteht hier aus Kalksteinverwitterungen mit besonders hohem Kalkgehalt und mittleren 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 einer etwa 6-stündigen Maischzeit vorsichtig gepresst. Der durch Absetzen vorgeklärte Most wurde im Edeltank mittels natürlicher Hefen spontan vergoren und ausgebaut, um den fruchtigen Charakter so gut wie möglich zu betonen und die feine Rieslingaromatik zu unterstreichen. 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. Da wir unsere Weine mit möglichst geringer Intervention vinifizieren und die Gärung in diesem Jahr ins Stocken kam, hat der Jahrgang 2021 einen höheren Restzuckergehalt als geplant.

WEINBESCHREIBUNG

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Maracuja und Safran, mit Mandarinen unterlegt. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, angenehmer Säurebogen, mineralische Struktur, seidige Textur, feine Salzigkeit, balanciert und anhaftend, ein eleganter Speisenwein mit Reifepotenzial.

ANALYTIK 13,0 Vol.-%, 7,5 g/l Säure, 16,7 g/l Restzucker

Weingut Hajszan Neumann A-1190 Wien Grinzing Strasse 86
Tel +43 1 290 10 12

weingut@hajszanneumann.com

www.hajszanneumann.com
www.premiurestates.at

