



HAJSZANNEUMANN

## Ried STEINBERG 1ÖTW

### Grüner Veltliner 2021

- Qualitätsstufe: Lagenwein – Erste Lage ÖTW
- 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 diesen Grüner Veltliner 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 sechs-stündigen Maischestandzeit 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 Aromatik zu unterstützen. 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

14,0 Vol.-%, 5,5 g/l Säure, 4,3 g/l Restzucker

### WEINBESCHREIBUNG

Exotische Nuancen von Grapefruit untermalen von Pfeffernoten. Kalkige Frische und Mineralik, lang am Gaumen. Engmaschig, fest strukturiert, ungemein salziger Touch. Bereits als Jungwein vermag der Grüne Veltliner mit seiner charmanten und frischen Art zu gefallen. Idealer Begleiter u.a. zu geräuchertem Fisch.

