



HAJSZANNEUMANN

Ried WEISLEITEN

Wiener Gemischter Satz ^{DAC} 2022

- Qualitätsstufe: Lagenwein
- 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 diesen Wiener Gemischten Satz ^{DAC} stammen aus der Ried Weisleitens, einem alten Weingarten am Nordhang des Nussbergs. Der Boden besteht aus Muschelkalkverwitterungen mit Kalkstein im Untergrund und mittlerem Tonanteil.

WEINGARTEN & KELLER

Wie alle unsere Weingärten wird auch dieser nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Die Hauptrebsorten für diesen Gemischten Satz sind Weißburgunder, Riesling, Grüner Veltliner, Neuburger, Welschriesling und Traminer. Nach der selektiven Handlese und etwa 5 Stunden Maischestandzeit vorsichtig gepresst. Der durch Absetzen vorgeklärte Most wurde im Stahltank mittels natürlicher Hefen spontan vergoren und ausgebaut, damit der fruchtig-rassige Charakter so gut wie möglich betont wird. 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 gemäß den Vorstellungen von Rudolf Steiner vollkommen unbehandelt hergestellt worden. Seit 2013 wird der Wiener Gemischte Satz mit dem Prädikat „DAC“ geadelt, der streng kontrollierten Herkunftsbezeichnung für den Wiener Wein.

WEINBESCHREIBUNG

Zarte Kräuterwürze, dunkle Mineralität, ein Hauch von gelbem Apfel und frischen Orangenesten. Straff, feine weiße Kernobstnote, zarte Fruchtsüße, integrierte Säurestruktur, zitroniger Touch im Nachhall. Gutes Entwicklungspotenzial. Als Speisenbegleiter harmoniert er u.a. sehr gut zu gebratenem oder gegrilltem Fisch.

ANALYTIK 13,0 Vol.-%, 6,8 g/l Säure, 3,6 g/l Restzucker

