



HAJSZANNEUMANN

## Prickelnder

### Traubensaft 2022

- Qualitätsstufe: Traubensaft, alkoholfrei
- Produktion: biodynamisch, vegan
- Kellerstilistik: Edelstahl, mit CO<sub>2</sub> versetzt

### 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.



### WEINGARTEN & LAGE

Die Trauben für diesen besonderen Traubensaft stammen aus einem Weingarten am Wiener Bisamberg in der Ried Falkenberg, wo wir einen Gemischter Satz aus mehr als fünf PIWI-Sorten („Pilzwiderstandsfähig“) ausgepflanzt haben, und einem Weingarten am Wiener Nussberg in der Ried Weisleiten, wo ein Teil Gelber Muskateller steht.

### KELLER & PRODUKTION

Als kleine Erweiterung zu unserem Weinsortiment haben wir 2021 beschlossen, auch einen Traubensaft zu machen. Aber ein ganz gewöhnlicher Saft würde gar nicht zu uns passen, deshalb haben wir unseren *Prickelnden Traubensaft* entwickelt. Die Basis hierfür bildet ein Gemischter Satz mit ausschließlich PIWI-Sorten und ein bisschen Gelber Muskateller. Wie alle unsere Weingärten werden auch diese nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Die Trauben wurden per Hand gelesen, selektioniert und vorsichtig abgepresst. Danach kommt der frische Saft für ein paar Tage ins Kühlhaus, um stabil vom Weinstein zu werden. Anschließend wird der Traubensaft filtriert und kaltsteril in Flaschen gefüllt, bevor wir ihn mit Kohlensäure versetzen und fertig verschließen.

### VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase etwas Honig und Blütenduft gepaart mit einem Hauch von Muskateller. Am Gaumen würzig mit Birnen-Noten, angenehm anhaltender Säure und feinen Bubbles. Trinkspaß pur für jedes Alter!

**ANALYTIK** 0,0 Vol.-%, 9,0 g/l Säure, 189,0 g/l Restzucker

