



HAJSZANNEUMANN

NUSSBERG

Wiener Gemischter Satz ^{DAC} 2023

- Qualitätsstufe: Ortswein
- Produktion: biodynamisch, vegan
- Kellerstilistik: Edeltank

JAHRGANG 2023

Einem erneut besonders langen, feuchten Winter folgte ein später Austrieb erst im Mai und ein sommerliches Frühjahr, wobei der Austrieb der Reben wieder sehr schnell erfolgte. Die Blüte ging unter idealen Bedingungen gegen Mitte Juni vonstatten und danach folgte ein herrlicher Sommer zumindest bis Ende Juli. Der August begann mit einer unüblich kühlen, regnerischen Phase in der ersten Hälfte und kam in der zweiten Hälfte erst wieder auf Touren, jedoch mit bereits kühleren Nachttemperaturen. Den Abschluss des Monats bildete ein großflächiges Hagelereignis, die Schäden hielten sich allerdings doch eher in Grenzen. Der September war außergewöhnlich schön, sodass man den Trauben bei der Reife regelrecht zusehen konnte. Die Lese begann in den ersten Septembertagen und konnte aufgrund des tollen Wetters sehr zügig voranschreiten. Am 12. Oktober war schließlich der letzte Lesetag. Die Mengen blieben etwas hinter den Erwartungen zurück, dafür waren die Gradationen und Qualitäten durch die Bank großartig. Ein lebendiger und finessenreicher Jahrgang mit sehr viel Potenzial kündigt sich an.



BODEN

Die Trauben für den Nussberg Wiener Gemischten Satz ^{DAC} stammen von verschiedenen Rieden am Wiener Nussberg. Dieser besteht aus Kalkstein und Muschelkalkverwitterungsböden mit einem hohen Tonanteil.

WEINGARTEN & KELLER

Wie alle unsere Weingärten werden auch diese nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Die Hauptrebsorten für diesen Gemischten Satz sind Grüner Veltliner, Weißburgunder, Riesling, Neuburger und Welschriesling. Nach der selektiven Handlese und einer etwa sechsstündigen 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 wurden die einzelnen Partien zusammengestellt und abgefüllt. Der Wein wurde mit keinerlei Schönungsmittel 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

Helles gelb mit Silberreflexen. Der Wein ist zart würzig unterlegt mit gelben Fruchtnoten, frischem gelben Apfel und einem Hauch von Orangenesten. Durch die ausgewogene Säurestruktur ist der Wein lebendig und animierend. Ein idealer Speisenbegleiter zur österreichischen Küche.

ANALYTIK 12,5 Vol.-%, 6,3 g/l Säure, 1,1 g/l Restzucker

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

weingut@hajszanneumann.com

www.hajszanneumann.com
www.premiwestates.at

