



HAJSZANNEUMANN

## NUSSBERG

### Grüner Veltliner 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 Grüner Veltliner stammen aus zwei Weingärten vom Nussberg: der Ried Weisleiten und der Ried Haarlocke. Der Nussberg besteht hauptsächlich aus kalkreichem Muschelkalk mit Kalkstein im Untergrund.

### WEINGARTEN & KELLER

Wie alle unsere Weingärten werden auch diese nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Die Trauben wurden per Hand gelesen, selektiert und nach einer etwa sechsstündigen Maischestandzeit vorsichtig gepresst. Der durch Absetzen vorgeklärte Most wurde im Stahltank mittels natürlicher Hefen vergoren und ausgebaut, damit der fruchtige Charakter so gut wie möglich betont wird und die feine pfeffrige Würze unterstützt wird. Nach einer mittleren Lagerzeit auf der Feinhefe wurde der Wein vorsichtig filtriert und abgefüllt. Der Wein wurde mit keinerlei Schönungs-mittel verändert und ist daher nicht nur vegan, sondern gemäß den Vorstellungen von Rudolf Steiner vollkommen unbehandelt hergestellt worden.

### ANALYTIK

12,5 Vol.-%, 6,3 g/l Säure, 1,0 g/l Restzucker

### WEINBESCHREIBUNG

Ein strahlender Grüner Veltliner in mittlerem gelb und Silberreflexen. In der Nase nach frischen Orangenzesten, ein Hauch von Birne und Honigmelone. Guter Körper, frisch und lebendig mit salziger Mineralität, einem zitronigen Touch. Ein animierender Speisenbegleiter.

