



HAJSZANNEUMANN

## Ried GOLLIN <sup>1ÖTW</sup>

### Weißburgunder 2022

- Qualitätsstufe: Lagenwein – Erste Lage ÖTW
- Produktion: biodynamisch, vegan
- Kellerstilistik: Eichenfass – groß, gebraucht

### 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 Weißburgunder stammen aus der Ried Gollin, einem Weingarten am Südhang des Nussbergs gelegen zwischen den Rieden Ulm und Rosengartel. Der Boden besteht aus Muschelkalkverwitterungen mit Kalkstein im Untergrund und hohem 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 etwa sechs Stunden Maischestandzeit vorsichtig gepresst. Der durch Absetzen vorgeklärte Most wurde im großen, mehrfach verwendeten Eichenholzfass mittels natürlich vorkommender Hefen spontan vergoren und ausgebaut. 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

13,5 Vol.-%, 6,7 g/l Säure, 1,3 g/l Restzucker

### WEINBESCHREIBUNG

In der Nase duftet der Wein nach Blütenhonig gepaart mit einem feinen Hauch von Marillen und Nuancen von Golden-Delicious Apfel. Der Wein ist komplex und finessenreich mit einer gut balancierten Säurestruktur. Mineralischer Nachhall, gutes Entwicklungspotential.

