



HAJSZANNEUMANN

NATURAL

Pet Nat 2023

- Qualitätsstufe: Pétillant Naturel
- Produktion: biodynamisch, vegan
- Kellerstilistik: Méthode Ancestrale

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. Ende des Monats gab es 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 Jahrgang mit sehr viel Potenzial kündigt sich an.



BODEN

Die Trauben für diesen Wein stammen aus drei Weingärten am Wiener Nussberg. Neuburger von der Ried Muckenthal, Müller-Thurgau von der Ried Weisleiten und Riesling von der Ried Preussen. Die Böden bestehen aus Muschelkalkverwitterungsboden mit hohem Tonanteil.

WEINGARTEN & KELLER

Nachdem wir seit dem Jahrgang 2015 eine kleine Reihe maischevergorene Weißweine erzeugt hatten, kam die Idee auch einen Sprudel im alternativen Stil zu verwirklichen. Wie alle unsere Weingärten wird auch dieser nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet.

Die Trauben wurden per Hand gelesen, selektioniert und nach einer etwa 3-stündigen Maischestandzeit vorsichtig abgepresst. Der durch Absetzen vorgeklärte Most wurde im Stahltank mittels Spontanhefe fast vollständig vergoren und im Endstadium der Gärung abgefüllt, so ähnlich als würde man Sturm in Flaschen abfüllen und verschließen. Die finale Gärung findet dann in der Flasche statt und so entsteht die Kohlensäure, ähnlich wie beim Schaumwein. Nach einem halben

Jahr in der Flasche wurde der Pet Nat gerüttelt und degorgiert, damit er nicht so extrem trüb ist. Für die Dosage haben wir unseren *NATURAL Muskateller* 2023 verwendet und die Flasche im Anschluss wieder verschlossen.

WEINBESCHREIBUNG

In der Nase etwas Birne und Mango mit einem Hauch von Holunderblüten. Am Gaumen sehr saftig und animierend mit Orangenzesten und etwas Muskatnuss. Trinkspaß pur mit eleganter Säure und feiner Balance.

ANALYTIK Alkohol 11,5 Vol.-%, 5,5 g/l Säure, 0,9 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.premiestates.at

