



HAJSZANNEUMANN

## NUSSBERG

### Riesling 2022

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

### 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 den Nussberg Riesling 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 Trauben wurden per Hand gelesen und selektioniert und nach einer etwa sechsstündigen Maischestandzeit vorsichtig gepresst. Der durch Absetzen vorgeklärte Most wurde im Stahltank mittels natürlicher Hefen spontan vergoren und ausgebaut, um den fruchtigen Charakter so gut wie möglich zu betonen und die feine Rieslingaromatik zu unterstützen. 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.

## WEINBESCHREIBUNG

In der Nase florale Nuancen, feine weiße Pfirsichfrucht, Papaya, zarter Blütenhonig. Am Gaumen engmaschig, feiner Weingartenpfirsichtouch, rassige Struktur, Limetten im Nachhall. Ein finessenreicher Speisenbegleiter, vor allem zu feinen Fischgerichten.

**ANALYTIK** 13,0 Vol.-%, 5,7 g/l Säure, 1,7 g/l Restzucker

