



HAJSZANNEUMANN

Ried STEINBERG 1ÖTW

Grüner Veltliner 2022

- Qualitätsstufe: Lagenwein – Erste Lage ÖTW
- 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 diesen Grüner Veltliner stammen aus der Ried Steinberg, einem alten Weingarten in Grinzing – einem Fortsatz des Wiener Nussbergs in Richtung Sievering. Der Boden besteht hier aus Kalksteinverwitterungen mit besonders hohem Kalkgehalt und mittleren 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 einer etwa sechs-stündigen Maischestandzeit vorsichtig gepresst. Der durch Absetzen vorgeklärte Most wurde im Edeltank mittels natürlicher Hefen spontan vergoren und ausgebaut, um den fruchtigen Charakter so gut wie möglich zu betonen und die feine Aromatik zu unterstützen. 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.

WEINBESCHREIBUNG

Exotische Nuancen von Grapefruit untermalen von Pfeffernoten. Kalkige Frische und Mineralik, lang am Gaumen. Engmaschig, fest strukturiert, ungemein salziger Touch. Bereits als Jungwein vermag der Grüne Veltliner mit seiner charmanten und frischen Art zu gefallen. Idealer Begleiter u.a. zu geräuchertem Fisch.

ANALYTIK 13,0 Vol.-%, 6,1 g/l Säure, 3,3 g/l Restzucker

