



HAJSZANNEUMANN

Ried STEINBERG 1ÖTW

Riesling 2022

- Qualitätsstufe: Lagenwein – Erste Lage ÖTW
- Produktion: biodynamisch, vegan
- Kellerstilistik: Edeltank, halbtrocken

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.

ANALYTIK

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



BODEN

Die Trauben für diesen Riesling 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 6-stündigen Maischzeit 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 Rieslingaromatik zu unterstreichen. 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. Da wir unsere Weine mit möglichst geringer Intervention vinifizieren und die Gärung in diesem Jahr ins Stocken kam, hat der Jahrgang 2021 einen höheren Restzuckergehalt als geplant.

WEINBESCHREIBUNG

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Maracuja und Safran, mit Mandarinen unterlegt. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, angenehmer Säurebogen, mineralische Struktur, seidige Textur, feine Salzigkeit, balanciert und anhaftend, ein eleganter Speisenwein mit Reifepotenzial.

