



HAJSZANNEUMANN

Prickelnder

Traubensaft 2023

- Qualitätsstufe: Traubensaft, alkoholfrei
- Produktion: biodynamisch, vegan
- Kellerstilistik: Edelstahl, mit CO₂ versetzt

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. Den Abschluss des Monats bildete 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 und fitnessreicher Jahrgang mit sehr viel Potenzial kündigt sich an.



WEINGARTEN & LAGE

Die Trauben für diesen besonderen Traubensaft stammen aus einem Weingarten am Wiener Bisamberg in der Ried Falkenberg, wo wir einen Gemischter Satz aus mehr als fünf PIWI-Sorten („Pilzwiderstandsfähig“) ausgepflanzt haben, und einem Weingarten am Wiener Nussberg in der Ried Weisleiten, wo ein Teil Gelber Muskateller steht.

KELLER & PRODUKTION

Als kleine Erweiterung zu unserem Weinsortiment haben wir 2021 beschlossen, auch einen Traubensaft zu machen. Aber ein ganz gewöhnlicher Saft würde gar nicht zu uns passen, deshalb haben wir unseren *Prickelnden Traubensaft* entwickelt. Die Basis hierfür bildet ein Gemischter Satz mit ausschließlich PIWI-Sorten und ein bisschen Gelber Muskateller. Wie alle unsere Weingärten werden auch diese nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Die Trauben wurden per Hand gelesen, selektioniert und vorsichtig abgepresst. Danach kommt der frische Saft für ein paar Tage ins Kühlhaus, um stabil vom Weinstein zu werden. Anschließend wird der Traubensaft filtriert und kaltsteril in Flaschen gefüllt, bevor wir ihn mit Kohlensäure versetzen und fertig verschließen.

ANALYTIK

0,0 Vol.-%, 7,4 g/l Säure, 187,8 g/l Restzucker

VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase etwas Honig und Blütenduft gepaart mit einem Hauch von Muskateller. Am Gaumen würzig mit Birnen-Noten, angenehm anhaltender Säure und feinen Bubbles. Trinkspaß pur für jedes Alter!

