Hajszan Neumann

Natural Zweigelt

, 750 ml

Austria,

Orange wine

9870002117

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gegrilltes Flanksteak mit grünen Bohnen und Thymian-Jus

(Fleisch)

Rote Bete-Carpaccio mit Wildkräutersalat

(Gemüse & Vegetarisch)

Geräucherter Hirschschinken mit Preiselbeer-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen

(Wild)

Tasting review

by Marian Henß on 31.05.2024

Info:

Die Zweigelt-Stöcke stammen von zwei alten Parzellen in Ried Weisleiten im Wiener Nussberg und stehen auf schweren, eisenreichen Böden. Der dunkelfruchtige Charakter des Zweigelt findet hier seine Ursache. Die Maischegärung und der Kontakt mit den Traubenschalen wird auf ganze neun Wochen hinausgezögert. Der Ausbau erfolgt dann im Betonei, einem neutralen Gebinde. Nach etwa sechs Monaten werden die Weine dann zusammengeführt und ohne Schwefelzugabe abgefüllt. Es folgt keine Schönung oder Filtration.

Farbe:
Leuchtendes, dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen

Nase:
In der Nase zeigt er sich reduktiv und deutlich von fruchtigen bis floralen Aromen geprägt. Holunderbeere, Schlehe, reichlich rote Johannisbeere sowie Himbeere und Brombeere prägen das Bild. Veilchen und Hibiskus sorgen für viel Eleganz. Weißer und schwarzer Pfeffer versetzen ihm Würze. Er wirkt etherisch und balsamisch-holzig. Johannisbeerstrauch, gebrochene Äste, Rinde von Tannenbäumen, Tannenzweige- und zapfen verleihen ihm viel Komplexität und Frische zugleich.

Gaumen:
Am Gaumen entspricht er absolut meinen Eindrücken aus der Nase. Er zeigt sich schlank, rassig, seidig und kühl. Bei hoher Filigranität wird er von den Kräuteraromen bestimmt. Bei aller Fruchtintensität ist er total schlank und basiert auf der Säure. Seine knackige Art ist auf grünen, frischen Aromen und einer nahezu unreifen Frucht aufgebaut. Auch hier kommen wieder gebrochenen Äste zu Geltung. Der Zweigelt Natural liebt diese Frische und Leichtigkeit – so auch wir.