Hajszan Neumann

Grüner Veltliner Nussberg

, 750 ml

Austria,

9870002127

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gebeizter Saibling mit Gurke, Buttermilch, Dill und etwas Zitronenöl

Gedämpfter Spargel mit Kräuter-Vinaigrette, Erbsen und pochiertem Ei

Vietnamesischer Glasnudelsalat mit Garnelen, Limette, Minze, Koriander und gerösteten Erdnüssen

Tasting review

by Marian Henß on 28.06.2026

Der Wein entstammt zwei Parzellen am Wiener Nussberg in der Riede Weisleiten – ein kühlerer Part der Großlage. Aus Ebbe und Flut des Urmeeres entstanden diese Terrassen. Vor zehn Millionen Jahren bildete diese Formation die Küste des Pannonischen Meeres.

Verwittere Kalkformationen mit Muschelkalk und massivem Kalksteinfels in der Unterschicht.

2024 ist gezeichnet von einem eher moderaten Sommer im Vergleich zu der Entwicklung der letzten Dekade. Reichlich Niederschläge zu Beginn sowie milde Temperaturen zum Ende des Sommers waren dankbar angenommen.

Nach der Lese folgt eine kurze, ca. dreistündige Mazeration. Die verschiedenen Chargen reifen auf der Feinhefe vor der finalen Assemblage.

Knackige 6,7g/l Säure treffen auf trockene 1,0g/l Restzucker. Spannung pur.

Farbe:

Blasses Strohgelb mit hellen, leicht grünlichen Reflexen.

Nase:

Die Nase präsentiert sich ausgesprochen klar, präzise und leichtfüßig. Im Vordergrund stehen helle, saftige Fruchtaromen von frisch geschnittener Nashi-Birne, reifer Birne und Cantaloupe-Melone, die von einem feinen Hauch Passionsfrucht sowie etwas Mirabelle begleitet werden. Dahinter entfaltet sich eine vielschichtige Kräuterwürze mit Kerbel, Zitronenmelisse, Zitronenthymian, Zitronengras und frischer Minze. Diese Kombination verleiht dem Wein einen fast südostasiatischen Charakter, der an die Aromen Vietnams oder Thailands erinnert. Ein feiner weißer Pfeffer unterstreicht die typische Würze des Grünen Veltliners. Ergänzt wird das Bouquet durch vegetabile Anklänge von Mairübchen, frischem Fenchel und jungen Erbsen, die der Nase zusätzliche Frische und Komplexität verleihen.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Nussberg enorm saftig, schlank und präzise. Neben der hellen Birnen- und Melonenfrucht treten nun gelber und roter Apfel deutlich in den Vordergrund. Die verschiedenen Apfelnuancen sorgen für Frische, feine herbe Akzente und dezente Bitterstoffe, die dem Wein eine außergewöhnliche Trinkanimation verleihen. Gerade diese feine Herbe erzeugt eine faszinierende Spannung: Der Wein wirkt so animierend, dass man unmittelbar Lust auf den nächsten Schluck bekommt – eine der großen Qualitäten dieses Grünen Veltliners. Trotz seiner Leichtigkeit besitzt er bemerkenswerte Länge, Tiefe und eine beeindruckende innere Dichte, ohne jemals schwer oder sättigend zu wirken. Vielmehr vermittelt er das Gefühl, den Durst eher zu steigern als zu stillen – ein Zeichen großer Eleganz und Balance. Die helle Aromatik

bleibt bis ins lange Finale präsent und verleiht dem Wein Esprit, Charme und sommerliche Leichtigkeit. Gleichzeitig transportiert er mit seiner präzisen Stilistik, seiner feinen Mineralität und seiner klaren Herkunft vom Wiener Nussberg einen ausgeprägten Lagencharakter. Bereits heute bereitet er große Freude, besitzt aber zugleich das Potenzial, über die kommenden Jahre an zusätzlicher Komplexität und Tiefe zu gewinnen.