Hajszan Neumann

Natural Gemischter Satz

2022, 750 ml

Österreich, Wien

Orange Wine

9870002102

Gemischter Satz

Alkoholgehalt: 14,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Risotto Milanese

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto)

Curry-Hähnchen mit glasierten Möhren, Feta und Honig

(Geflügel)

Kaninchenbraten mit Tajin-Sauce, Couscous, Mandel und Datteln

(Wild)

Verkostzngsnotizen

von Marian Henß vom 31.05.2024

Info:

Der Winter zog sich lange im Jahr 2022. Das Frühjahr begann dann jedoch prompt und direkt sommerlich warm. Der Austrieb erfolgt demnach später, dafür umso schneller als gewohnt. Die Blüte wurde bereits Mitte Juni erreicht. Und wurde von tollem Wetter begleitet. Ein sonniger und trockener Sommer folgte darauf und zollte bereits Ende Juli seinen Tribut. In den Junganalagen wurden zahlreiche Trockenschäden festgestellt. Der August brachte dann die ersehnten kühleren Temperaturen in der Nacht. Und gute Niederschläge. Bei stabilen Säurewerten konnte sich die Frucht noch ausprägen. Ein durchwachsener, verregneter September stellte so manche Herausforderungen während der Lese.

Im Wiener Nussberg finden sich die zwei Anlagen für diese Cuvée: Ried Ulm und Ried Weisleiten. Im Boden findet man Muschelkalkverwitterungen mit Kalkstein im Untergrund und mittlerem Tonanteil.

Dieser Gemischte Satz besteht aus hauptsächlich Grüner Veltliner, Welschriesling, Weissburgunder, Riesling und Traminer. Nach der Lese werden die entrappten Trauben in Amphoren gefüllt, um dort spontan zu vergären. Für fünf Monate reifte der Wein auf der Maische in den Amphoren, die lediglich immer wieder aufgefüllt wurden. Im März des Folgejahres wurden dann Most und Maische vorsichtig getrennt, nicht abgepresst. Angekommen im Edelstahl durfte der Weine weitere 6 Wochen ruhen, bevor er auf die Flasche gezogen wurde.

Farbe:
Leuchtendes Goldgelb mit leichter Trübung sowie hellen bis orangenen Reflexen

Nase:
Die Natural-Variante des Gemischter Satz überzeugt durch reichliche florale und angenehme, herbe Aromaten. Blüten von Orange, Apfel und Jasmin liegen in der Luft. Kandierter Ingwer sowie reichlich Zesten von Orange, Zitrone und Bergamotte sorgen für Frische gepaart mit herben und süßlichen Aromen. Etwas türkischer Honig und Puderzucker sowie Rosenwasser kommen mir in den Sinn. Leicht brauner Apfel und karamellisierte Quitte sowie Khaki und Cantaloupe-Melone sorgen für eine sehr gut integrierte, jedoch unaufdringliche Frucht. Ein Hauch Curry und Kurkuma runden dies gemeinsam mit Safran wunderbar ab.

Gaumen:

Die vielseitige Aromatik und Vielseitigkeit transportiert er wunderbar an den Gaumen. Mit Druck und viel Trinkvergnügen breitet er einen vielseitigen Teppich aus. die Aromen der Nase kommen in ähnlicher Form wieder zur Geltung. Seien Bitterstoffe sind sehr zurückhaltend und werden durch die Frucht wunderbar gepuffert. Er wirkt elegant und zeigt keinerlei wilde Ausflüchte. Seine Frucht ist sauber und präzise. Bei angenehmen Bitterstoffen und sehr perfekt integriert Tannin sorgt er texturell für viel Spannung am Gaumen. Im Nachhall baut sich die gesamte Klaviatur der Nase wieder auf.