

 **Hajszan Neumann**

Wiener Gemischter Satz, Ried Weisleiten DAC

 2022, 750 ml

 Österreich, Wien

 9870002100

 Gemischter Satz

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Kürbis aus dem Ofen mit Raz el Hanout, Salbei und

Walnuss-Crunch

(Gemüse & Vegetarisch)

Saibling in Nussbutter gebraten mit Feldsalat

(Fisch)

Backhendl mit steirischem Vogerl-Salat

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 03.10.2023

Die Ried Weisleitn ist ein alter Weingarten am Nordhang des Nussbergs mit Muschelkalkverwitterungen, Kalkstein und mittlerem Tonanteil im Unterboden. Hauptrebsorten für den Gemischten Satz sind Weißburgunder, Riesling, Grüner Veltliner, Neuburger, Welschriesling und Traminer. Selektiv von Hand gelesen verbringen die Trauben gut fünf Stunden auf der Maische, bevor die schonend gepresst werden. Nach dem Abstich vom Trub wird der vorgeklärte Most im Stahl spontan mit eigenen Hefen vergoren. Ungeschönt und ungefiltert. Vegan.

Farbe:

Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Jugendlich frisch mit Noten nach Kernobst und Zitrus erinnert der 2022 Ried Weisleitn Wiener Gemischte Satz von Hajszan Neumann an Klarapfel, gelbe Birnen und grüne Mandarinen. Die dunkle Aromatik ist grundiert von deutlich mineralischen Noten, die an nasse Tafelkreide erinnern. Feine Küchenkräuter wie Kerbel oder Sauerampfer ergänzen den Reigen.

Mund:

Super saftig mit feiner Frucht und kräutrig herbem Kontrapunkt im Antrunk spiegelt er die Aromen der Nase auch am Gaumen. Kernobst und Zitrus, leicht herb und an Grapefruit erinnernd, dazu kommen junge Kräuter, etwas Anis und abermals Zitrus, Zeste und Öl. Mit cremiger Textur und sattem Extrakt ist er mineralisch geerdet und universell einsetzbar zur gehobenen Alltags-Kost.