

 **Hajszan Neumann**

Wiener Gemischter Satz, Nussberg

 2023, 750 ml

 Österreich, Wien

 9870002110

 Gemischter Satz

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gebeizter Saibling mit glasierten Mairübchen und

Kräuteröl

(Fisch)

Pochierte Eier mit grüner Sauce und Focaccia

(Gemüse & Vegetarisch)

Ajo Blanco

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 31.05.2024

Info:

Der Jahrgang 2023 bot einen besonders langen und feuchten Winter. Der Austrieb konnte erst im Mai verbucht werden. Das Frühjahr bot dann direkt warme Temperaturen und sorgte für ein Aufholen der Zeit und schließlich der Blüte Mitte Juni. Der Sommer startete dann sehr warm und trocken. Im August überraschte dann ein kühles, nasses Wetter und endete in trockenerem Wetter, aber deutlich kühleren Nächten. Ende August folgte eine große Welle an Hagel, jedoch ohne größere Schäden für das Weingut. Zu Beginn der Lese Anfang September brachte die Sonne wieder herrliches Wetter und sorgte für sehr gut ausgereifte Trauben. Bereits am 12.10., war der letzte Lesetag.

Dieser Wiener Gemischter Satz stammt von verschiedenen Rieden innerhalb des Nussbergs. Im Boden findet man Kalkstein sowie Muschelkalkverwitterungen mit hohem Tonanteil. Der Haupttitel der Reben basiert auf Grüner Veltliner, Weissburgunder, Riesling, Neuburger und Welschriesling.

Alle Rebsorten werden gemeinsam eingebracht und eine kurze Maischestandzeit von 6 Stunden folgt. Der vorgeklärte Most wird dann im Stahltank spontan vergoren. Die verschiedenen Chargen reifen auf der Feinhefe ehe sie zu einer Assemblage zusammengeführt werden.

Farbe:

Strahlendes Strohgelb mit grünen Reflexen

Nase:

Der gemischte Satz aus dem Nussberg liefert ab Jahr für Jahr bei hoher Konstanz. Seine Nase ist ein wildes Potpourri zahlreicher Aromen. Gehackte Mandel und grüne Walnuss. Blüten von Apfel, Akazie und Mandel. Margeriten und Jasmin. Fenchel, Erbse und Artischocke. Apfel, Birne, Grapefruit sowie reichlich Limone. Aber auch Pfirsich und gelbe Pflaume. Weißer Pfeffer, sogar ein Hauch Kurkuma und Zimt. In großer Dominanz findet man seiner Kräuterwürze. Salbei, Melisse, Zitronenthymian, Minze und Zitronengras wirken lange nach.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck beweist er seine Klasse und zeigt sich auch von der rassigen Seite. Statt Schmelz und Belanglosigkeit wirkt er straff und zielorientiert. Das lässt viel Platz für Herkunft und offenbart seine steinige Unterlage. Säure und der zarte Schmelz führen kein Duell, aber harmonisieren sehr gut - seien Frucht und die vielseitigen Aromen aus der floralen,

vegetabilen und balsamischen Ecke finden ebenso ihren Platz wieder. Auch am Gaumen dominiert die Kräuterwürze den Nachhall an und sorgt für reichlich erfrischende Momente.