

 **Hajszan Neumann**

Natural Muskateller

 2022, 750 ml

 Österreich, Wien

 9870002101

 Muskateller

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Marokkanische Gemüse Tajine

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratener Weissfisch auf Pilzrisotto mit Quitten-

Beurre Blanc

(Fisch)

Lamm mit Quitten

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 03.10.2023

Der Muskateller Natural stammt aus der Ried Neuberg am Wiener Nussberg. Der Boden besteht aus kalkreichen Muschelkalkverwitterungen mit Kalkstein im Untergrund. Seit 2015 werden bei Hajszan Neumann Maische vergorene Weißweine ohne Eingriffe vinifiziert. Die Trauben wurden selektiv von Hand gelesen, eingemaischt und spontan in Amphoren vergoren. Im März wurde der Wein abgestochen und in einen Edelstahltank umgezogen, um weitere sechs Wochen zu reifen. Nach vier Monaten in der Flasche kam der Wein ungeschönt und unfiltriert auf den Markt.

Farbe:

Sattes Strohgelb mit leicht orangenen Reflexen und dezenter seidenmatter Trübung.

Nase:

Es ist kein Geheimnis mehr, dass die Maischegärung den Aroma-Sorten besonders gut zu Gesicht steht. Die eindeutigen Muskateller-Noten sind klar erkennbar, wirken durch die Gärung aber domestiziert und durch Sauerstoffkontakt würziger und fokussierter. Muskatnuss, Muskattraube, Muskatblüte und Rosenduft skizzieren die floralen Aromen, ergänzt durch Piment, Nelke, weißen Pfeffer und gedörrte Apfelringe und Quitte.

Mund:

Am Gaumen oszilliert er zwischen floraler, fruchtiger und markant herber Aromatik. Die duftigen Komponenten werden grundiert durch die distinktiv herbe Phenolik, die ihm die Textur eines leicht überzogenen Darjeeling verleiht. Das kann in die Hose gehen, ist beim 2022 Natural Muskateller von Hajszan Neumann jedoch mustergültig umgesetzt worden. Animierend mit leicht bitterem Tannin ist er klar konturiert und bewegt sich aromatisch abermals in die würzige statt duftig-florale Richtung.