

 **Hajszan Neumann**

Natural Zweigelt

 2021, 750 ml

 Österreich, Wien

 Orange Wine

 9870002117

 Cabernet Sauvignon, Zweigelt

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gegrilltes Flanksteak mit grünen Bohnen und

Thymian-Jus

(Fleisch)

Rote Bete-Carpaccio mit Wildkräutersalat

(Gemüse & Vegetarisch)

Geräucherter Hirschschinken mit Preiselbeer-

Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 31.05.2024

Info:

Die Zweigelt-Stöcke stammen von zwei alten Parzellen in Ried Weisleiten im Wiener Nussberg und stehen auf schweren, eisenreichen Böden. Der dunkelfruchtige Charakter des Zweigelt findet hier seine Ursache. Die Maischegärung und der Kontakt mit den Traubenschalen wird auf ganze neun Wochen hinausgezögert. Der Ausbau erfolgt dann im Betonei, einem neutralen Gebinde. Nach etwa sechs Monaten werden die Weine dann zusammengeführt und ohne Schwefelzugabe abgefüllt. Es folgt keine Schönung oder Filtration.

Farbe:

Leuchtendes, dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen

Nase:

In der Nase zeigt er sich reduktiv und deutlich von fruchtigen bis floralen Aromen geprägt. Holunderbeere, Schlehe, reichlich rote Johannisbeere sowie Himbeere und Brombeere prägen das Bild. Veilchen und Hibiskus sorgen für viel Eleganz. Weißer und schwarzer Pfeffer versetzen ihm Würze. Er wirkt etherisch und balsamisch-holzig. Johannisbeerstrauch, gebrochene Äste, Rinde von Tannenbäumen, Tannenzweige- und zapfen verleihen ihm viel Komplexität und Frische zugleich.

Gaumen:

Am Gaumen entspricht er absolut meinen Eindrücken aus der Nase. Er zeigt sich schlank, rassig, seidig und kühl. Bei hoher Filigranität wird er von den Kräuteraromen bestimmt. Bei aller Fruchttintensität ist er total schlank und basiert auf der Säure. Seine knackige Art ist auf grünen, frischen Aromen und einer nahezu unreifen Frucht aufgebaut. Auch hier kommen wieder gebrochenen Äste zu Geltung. Der Zweigelt Natural liebt diese Frische und Leichtigkeit – so auch wir.