Hajszan Neumann

Wiener Gemischter Satz, Ried Weisleiten DAC

2024, 750 ml

Österreich, Wien

9870002124

Gemischter Satz

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Risotto mit grünem Spargel oder Pilzen

Frühlingssalat mit Ziegenkäse

Tafelspitz

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 15.04.2026

Informationen zum Wein
Dieser biodynamisch zertifizierte Weißwein stammt aus einem traditionellen Mischsatz mit den Hauptsorten Grüner Veltliner, Weißburgunder und Welschriesling. Der Boden im Weinberg Ried Weisleiten besteht aus Muschelkalkverwitterungen mit Kalkstein und mittlerem Tonanteil. Klassisch für einen Gemischten Satz aus Wien wurden die Trauben gemeinsam gelesen und vergoren — im konkreten Falle dieses Weins erfolgte eine Spontanvergärung mit Naturhefen. Das Gewächs wurde anschließend im Stahltank auf der Feinhefe ausgebaut.
Farbe
Grüngolden

Nase
In der Nase dominieren florale Anklänge, begleitet von frischen Zitrusaromen und Noten von Steinobst wie Pfirsich. Die Verbindung von Frucht und Mineralität sorgt für ein vielschichtiges, attraktives Aromabild.

Gaumen
Der Ried Weisleiten 2024 verfügt über eine knackige Säure, die tiptop in seine seidig-cremige Textur eingebunden ist. Er hat einen mittleren Körper, ist weder Leicht- noch Schwergewicht, und zeigt eine tolle Balance aus erdiger Mineralität und frischer Fruchtaromatik mit Zitrusnoten und Steinobst. Auch der Abgang ist saftig und straff. Insgesamt ist dies ein Weißwein, der Spaß macht und Tiefe sowie Trinkfluss bietet.