

 **Hajszan Neumann**

# Grüner Veltliner Nussberg

 2023, 750 ml

 Österreich, Wien

 9870002108

 Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 1.250,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Backhendl-Salat**

(Geflügel)

**Kabeljau auf der Haut gebraten mit cremigem**

**Kohlrabi**

(Fisch)

**Tofu-Bratling Mango-Quitten-Salsa und Edamame**

(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.

Die Reben stehen verteilt in zwei Parzellen im Wiener Nussberg: Ried Weusleiten und Ried Haarlocke. Im Boden findet man kalkreichen Muschelkalk und Kalkstein im Untergrund.

Nach der Lese folgt eine sechsstündige Maischestandzeit, bevor sanft abgepresst wird. Der vorgeklärte Most wird dann im Edelstahl mit natürlichen Hefen spontan vergoren. Nach der Gärung folgt die Reifezeit auf der Feinhefe.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit hellen Reflexen

Nase:

Langsam aber sicher baut er sich im Glas auf. Mit reichlich heimischer Frucht ist er ausgestattet, kann darüber hinaus aber noch so viel mehr. Gelbe Pflaume, Mirabelle, Aprikose und Pfirsich sind dabei federführend. Nashi-Birne und Quitte versetzen ihn in eine weitere Ebene der Aromen. Dahinter zeigen sich komplexere Aromenschichten. Reichlich Oolong-Tee sowie frischer Kräuteraufguss. Jasminblüte sowie Orchidee. Der Nussberg lebt von feinsten Kräutern, die sich wunderbar mit einem Hauch weißem Pfeffer und Koriandersaat verträgt. Fenchel und Artischocke sorgen für feine vegetabile Akzente. Minze, Zitronengras und Koriander sorgen zudem für ausreichend Frische.

Gaumen:

Druckvoll platziert er sich am Gaumen, jedoch keineswegs schwer. Die Frucht ist dabei wichtig, jedoch nicht lautstark vertreten. Er wirkt sehr balancierend zwischen den Aromen und Komponenten. Seine Säurestruktur übernimmt ab dem zweiten Schluck das Kommando. Nur ein feiner Schmelz unterstreicht ihn, der jedoch immer wieder aufgebrochen wird. Seine Vielschichtigkeit behält er bis zum Schluss bei. Er lebt von Länge und profitiert von seiner unaufgeregten Art. Er wirkt total in sich ruhend und bleibt minutenlang am Gaumen haften.