Hajszan Neumann

Pet Nat Brut

2023, 750 ml

Österreich, Wien

PetNat

9870002107

Muskateller, Müller-Thurgau, Neuburger

Alkoholgehalt: 11,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Sauerteigbrot-Stulle mit Frischkäse Radieschen und Schnittlauch

(Gemüse & Vegetarisch)

Räucheraal auf Rührei und Pumpernickel

(Fisch)

Carpaccio vom Sellerie mit Kräuteröl, Walnüssen und gehobeltem Rettich

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostzngsnotizen

von Marian Henß vom 31.05.2024

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.
Innerhalb des Nussbergs in Wien stehen die Reben für diesen Pet Nat. Neuburger stammt von der Riede Muckentahl, Müller-Thurgau steht in der Riede Weisleiten und Riesling wächst in der Riede Preussen. Im Boden findet man Muschelkalkverwitterungen mit hohem Tonanteil.
Nach der Lese wird für kurze drei Stunden eingemaischt. Der Most wird vorgeklärt und anschließend spontan im Stahltank vergoren. Gegen Ende des Gärprozesses wird der Wein auf die Flaschengezogen und vollendet diesen Prozess dann unter Verschluss des Kronkorkens. Nach einem halben Jahr auf der Flasche wird gerüttelt und degorgiert.
Als Dosage verwendet das Weingut HajszanNeumann den Natural Muskateller aus dem Jahrgang 2023.
Farbe:
Leicht trübes Strohgelb mit leuchtenden grünen Reflexen und geringer grobperliger Perlage

Nase:
Der Pet Nat von Hajszan Neumann duftet verspielt und einladend jugendlich. Reichlich grüne und gelbe Aromen tummeln sich im Glas. Mirabelle, Limone, Pfirsich, Birne, Maracuja und Litschi. Bewusst in dieser Reihenfolge gewählt, nur um auch diesem farblichen Wechselspiel treu zu blieben. Melisse, Zitronenthymian und Minze beleben ihn mit ordentlich Frische. Seine hefigen Nuancen erinnern an den Duft von frisch gerührtem Teig, aber zeigen eben auch seien Machart deutlich.

Gaumen:
Am Gaumen wird er zunächst von seiner vitalisierenden, aber nie aufdringlichen Kohlensäure bestimmt. Diese führt ihn schnurstracks geradeaus. Seinen Babyspeck scheint er so zunächst abzuschütteln. Dann kommt die Hefe ins Spiel und baut sich leicht schmelzig auf. Mit einem lauten Schnalzen der Zunge wird dieser Moment jäh unterbrochen, um dann der Aromatik der Nase wieder die Bühne zu öffnen. Ein unkomplizierter Schluck Wein, der erfrischt, motiviert, aber vor allem nie fordert. Er gibt sehr gerne ab.