Hajszan Neumann

Grüner Veltliner Ried Steinberg 1.ÖTW

, 750 ml

Austria,

9870002126

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gebratener Zander mit Fenchel, Zitronenbutter und jungen Kartoffeln.

Kalbsrücken mit Kräuterkruste, Kohlrabi und weißem Spargel.

Geschmorte Artischocken mit Erbsen, Zitronenthymian und gereiftem Bergkäse.

Tasting review

by Marian Henß on 12.07.2026

Der Wein entstammt der Riede Steinberg in Grinzing. Er grenzt direkt an den Wiener Nussberg an.

Verwittere Kalkformationen mit hohem Kalkanteil und etwas Ton.

2024 ist gezeichnet von einem eher moderaten Sommer im Vergleich zu der Entwicklung der letzten Dekade. Reichlich Niederschläge zu Beginn sowie milde Temperaturen zum Ende des Sommers waren dankbar angenommen.

Nach der Lese folgt eine kurze, ca. sechsstündige Mazeration. Es wird spontan im Stahl vergoren und auf der Feinhefe ausgebaut. Keine Schönung, keine Filtration.

Knackige 6,6g/l Säure treffen auf trockene 1,2g/l Restzucker. Pure Interpretation der Lage.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit zarten, hellgrünlichen Reflexen.

Nase:

Der Grüner Veltliner präsentiert sich enorm ausdrucksstark und gleichzeitig glasklar in seiner Sortentypizität. Gelbfruchtige Aromen von Mirabelle, Pfirsich und Nektarine stehen zunächst im Mittelpunkt und werden von Nuancen grüner Papaya und reifer Mango ergänzt. Frische Zesten von Bergamotte und Zitrone verleihen der Frucht zusätzliche Spannung und Präzision. Markante vegetabile Akzente von Fenchel sowie Erbsenkraut und Erbsenkresse unterstreichen den kühlen Charakter des Weins. Mit etwas Luft treten grüner Apfel, reife Nashi-Birne und weißer Pfirsich stärker hervor, ohne jemals die Frische zu verlieren. Dahinter baut sich eine eindrucksvolle mineralische Kulisse aus Kalk, kaltem Rauch und steinigen Anklängen auf. Weißer Pfeffer setzt prägnante würzige Akzente, begleitet von einer Vielzahl frischer und getrockneter Kräuter wie Zitronenthymian, Kerbel, Fenchelgrün, Majoran, Zitronenmelisse, Zitronengras, Minze und Koriander. Die Nase wirkt dicht und tiefgründig, gleichzeitig aber stets fein gezeichnet und elegant.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Ried Steinberg mit beeindruckender Präzision, enormem Zug und einer schlanken, geradlinigen Stilistik. Trotz seiner Dichte bleibt der Wein jederzeit leichtfüßig und transparent. Die phenolische Struktur verleiht ihm Rückgrat und Tiefe, wobei feine Bitterstoffe für Spannung sorgen, ohne den Wein schwer erscheinen zu lassen. Eine akzentuierte, hervorragend eingebundene Säure trägt die Aromatik über den gesamten Gaumen und sorgt für Frische und Energie. Die kalkige Mineralität, das kühle, steinige Profil sowie die typische Pfefferwürze prägen den Charakter nachhaltig. Kräuter, gelbe Frucht und vegetabile Noten stehen in perfekter Balance

und verschmelzen zu einem harmonischen Gesamtbild. Besonders animierend wirken die Nuancen von Apfelschale, frischem Apfel und hellem Fruchtfleisch, die dem Wein zusätzlichen Trinkfluss verleihen. Im langen Nachhall präsentiert sich der Grüner Veltliner hell, klar, sauber und von bemerkenswerter Eleganz – ein Wein, der Kraft und Finesse auf beeindruckende Weise miteinander verbindet.