Hajszan Neumann

Weissburgunder Ried Gollin 1.ÖTW, Nussberg

, 750 ml

Austria,

9870002125

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus einem größeren Burgunderglas genießen.

Pasta mit Pfifferlingen und Kräutern (vegetarisch)

Zwiebelkuchen mit Speck

Wolfbarsch unter der Kräuterkruste mit grünem Spargel und Kirschtomaten

Tasting review

by Christina Hilker on 07.06.2026

Info zum Wein:
Die Trauben für den Weissburgunder stammen aus der Ried „Gollin“, ein Weingarten am Nussberg welcher zwischen der Ried „Ulm“ und der Ried „Rosengartel“ liegt. Die Böden am Nussberg bestehen aus Kalkstein und Muschelkalkverwitterungsböden mit einem hohen Tonanteil. Weingarten und Keller: Wie alle unsere Weingärten wird auch dieser nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Die Trauben wurden per Hand gelesen, selektiert und nach einer etwa sechs stündigen Maischestandzeit vorsichtig gepresst. Der durch Absetzen vorgeklärte Most wurde im großen Holzfass mittels natürlicher Hefen vergoren. Nach einer mittleren Lagerzeit auf der Feinhefe wurde der Wein vorsichtig filtriert und abgefüllt. Der Wein wurde mit keinerlei Schönungsmittel verändert und ist daher nicht nur vegan, sondern gemäß den Vorstellungen von Rudolf Steiner vollkommen unbehandelt hergestellt worden.
Farbe:
Schillerndes mittleres Goldgelb mit deutlichen silbernen Reflexen.

Nase:
Der 2024er Weißburgunder Ried Gollin 1.ÖTW zeigt sich überaus saftig, reife Birnen, Honigmelone, duftige Wiesenblumen, etwas Anis und Safran und kandierte Mandeln machen den Auftakt. Mit etwas Sauerstoff, den er außerordentlich gut verträgt zeigt er feine Noten von Meeresbrise und Muschelschale und mutet dadurch burgundisch und komplex an. Ein äußerst tiefgründiger Weissburgunder, der Kraft und Finesse zugleich verheißt.

Gaumen:
Hefig, cremig und zugleich erfrischend gleitet er über die Zunge ein Eindruck, der an Apfel- und Birnenschale erinnert verleiht eine feine Würze und Gerbstoff. Ein Wein, der einfach Appetit macht auf mehr und die Begleitung von herzhafter Küche mit erdigen Komponenten. Sehr gutes Reife- und Entwicklungspotential.