

 **Hajszan Neumann**

# *Grüner Veltliner Ried Steinberg 1.ÖTW*

 , 750 ml

 Austria,

 9870002109



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Marian Henß

**Piccata Milanese mit Tagliatelle und gelbem**

**Tomaten-Sugo**

(Fleisch)

**Maishähnchenbrust mit Fregola Sarda und weiße**

**Bohnen**

(Geflügel)

**Ofenfenchel mit Mandarinenfilets, knusprigen**

**Dinkelkörner und Dill**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Marian Henß on 31.05.2024

## Info:

Der Winter zog sich lange im Jahr 2022. Das Frühjahr begann dann jedoch prompt und direkt sommerlich warm. Der Austrieb erfolgt demnach später, dafür umso schneller als gewohnt. Die Blüte wurde bereits Mitte Juni erreicht. Und wurde von tollem Wetter begleitet. Ein sonniger und trockener Sommer folgte darauf und zollte bereits Ende Juli seinen Tribut. In den Junganalagen wurden zahlreiche Trockenschäden festgestellt. Der August brachte dann die ersehnten kühleren Temperaturen in der Nacht. Und gute Niederschläge. Bei stabilen Säurewerten konnte sich die Frucht noch ausprägen. Ein durchwachsener, verregneter September stellte so manche Herausforderungen während der Lese.

Die Reben in der Ried Steinberg stehen in Grinzing, einer Verlängerung des Wiener Nussbergs. Kalksteinverwitterungen mit hohem Kalkanteil und mittlerem Tonanteil bilden dies Basis.

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:

Funkelndes Zitronengelb mit grünen Reflexen

Nase:

Den Grüner Veltliner aus der Riede Steinberg zeichnet eine sehr subtile, tiefgründige Art aus. mir fallen direkt Kaffir-Limettenblätter sowie Abrieb von Bergamotte auf. Meyer-Zitrone und Grüntee versorgen ihn mit tiefen, herben und ehrlichen Elementen. Die Frucht ist dabei enorm subtil vertreten. Honigmelone und Nashi-Birne stechen noch hervor. Vielmehr zeigen sich Koriander, Zitronengras, Minze und Melisse in voller Breite. Frisches Saatgut und Kresse. In Anklängen zeigt sich etwas kalter Rauch und eine feine erdige Komponente.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck unterstreicht er seine hohe Güte sofort. Er wirkt enorm hell und kalkig. Dieses karge Empfinden führt sich lange fort. Keine Sorge, so langsam setzt dann auch etwas Schmelz und Druck am Gaumen ein. Die Säure ist zwar moderat versehen, aber schiebt hier ordentlich mit an. Seine Frucht zeigt sich unpräzise und erwachsen. Die Balance

findet er zwischen der Kräuterwürze, die mit viel Anlauf daherkommt und feinen, würzigen Akzenten. Weißer Pfeffer, Koriandersaat, Fenchelpollen und Piment sind hier federführend. Auch im Nachhall haften diese Aromen minutenlang an. Absolut sind sie stimmig. Hinten raus kommt auch seine kalkige Note wieder zur Geltung.