Hajszan Neumann

Traubensaft prickelnd

, 750 ml

Austria,

9870002118

Food reccomendations

from Marian Henß

Kopfsalat mit gebratenen Champignons

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebeizter Saibling mit gedämpften Mairübchen und Fenchelpollen

(Fisch)

Leberwurststulle mit Senf und Radieschen

(Fleisch)

Tasting review

by Marian Henß on 31.05.2024

Info:

Die Trauben für diesen Saft wachsen am Wiener Bisamberg in der Riede Falkenberg. Dort steht ein gemischter Satz aus fünf verschiedenen PIWI-Sorten. Außerdem wird ein Teil Muskateller-Trauben aus dem Wiener Nussberg in der Riede Weisleiten ergänzt. Alle Trauben sind natürlich auch unter bio-dynamischen Richtlinien kultiviert.
Nach der manuellen Lese wird der frische Saft im Kühlhaus gelagert zur Stabilisierung. Es folgen Filtration und Kaltsterilisation. Zum Abfüllen wird dann Kohlensäure hinzugefügt.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit grünen und goldenen Reflexen, bei sehr aktiver, gleichmäßiger Perlage

Nase:

In der Nase vereint der Traubensaft prickelnd von HajszanNeumann einen intensiven Duft von grünen Trauben mit dicker Schale und reinlich anderen Elementen. Aber dieser pure Duft von grünen Trauben ist im vergorenen Most respektive Wein meist nie zu entdecken. Reife Birne sowie gelbe Äpfel strömen aus dem Glas. Dazu etwas Kamillentee, Akazienhonig und Apfelblüte. Diese süße, elegante Nuance ist herrlich charmant. Zudem zeigt er auch etwas Rappen, also die Stängel der Trauben.

Gaumen:

Bei 187,8g/l Restzucker ist dies sicher kein trockenes Getränk, aber dank der 7,4g/l Säure durchaus mit Leben versehen. Großzügig und saftig fließt er über den Gaumen. Die Aromatik der Traube samt den anderen Duftnoten der Nase kommt wieder vollends zum Vorschein. Phenole und Bitterstoffe wurden dabei zugelassen und nicht verhindert. Danke dafür, denn somit erreicht uns ein ehrliches Getränk mit Charakter und Trinkfluss.