



Hajszan Neumann

Grüner Veltliner Nussberg



2024, 750 ml



Österreich, Wien



9870002120



Grüner Veltliner

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Krautstrudel mit schwarzem Sesam, fermentierter Birne und Miso-

Butter

Gebratener Sellerie mit Räucheraal, Senfblatt und Haselnussöl

Kalbszunge in Verjus mit gebackenem Löwenzahn und jungen

Erbsen

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 18.07.2025

Farbe:

mittleres Gelbgrün mit Silberreflexen und zarter Trübung

Nase:

Ein Wiener Charakterkopf. Der Grüne Veltliner Nussberg 2024 entfaltet in der Nase feine Maracuja-Noten, kandierte Orangenzenen und einen Hauch von weißem Pfeffer. Begleitet wird er dabei von erdigen Anklängen und subtiler Würze. Noten von Quitte, getrocknetem Fenchel und mürber Apfel wissen des gekonnt zu flankieren.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich saftig und straff, mit einem frischen Säurebogen, salziger Mineralität und einem zitronigen Touch. Der Abgang bringt weißes Kernobst und bleibt lang am Gaumen präsent und präzise.

Dieser Grüner Veltliner ist kein Mainstream – er ist kantig, klar und kompromisslos. Für Menschen, die Tiefe suchen, nicht Lautstärke. Und dennoch ist er einfach zu verstehen. Er wird als Genießer begeistern von Anfang bis Ende ihrer Weinentwicklung. Das ist eine enorm schöne Erkenntnis dieses Weines und spiegelt sein breites Spektrum wieder.