



Hajszan Neumann

Weissburgunder Ried Gollin *1.ÖTW*



2022, 750 ml



Österreich, Wien



9870002105



Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt:

13,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

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

Gemüseterrine mit Selleriejoghurt und Senf-Meerrettichsauce
(vegetarisch)

Zander in der Sesamkruste auf Weißkohl

Gelber Paprika gedämpft mit Geflügelmousse gefüllt, Kürbiskernöl

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 24.07.2024

Info zum Wein:

Die Trauben für den Weißburgunder stammen aus der Ried „Gollin“, einem 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 Weingärten wird auch dieser nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Die Trauben wurden per Hand gelesen, selektiert und nach einer etwa sechsstündigen 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 Weißburgunder Ried Gollin 1.ÖTW zeigt sich überaus saftig. Reife Birnen, Honigmelone, duftige Wiesenblumen, etwas Anis und Safran sowie 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. Man möchte ihn sofort kosten!

Gaumen:

Hefig, cremig und zugleich frisch 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. Sehr gutes Reife- und Entwicklungspotential.