

Naam van de wijn: Hajszan Neumann - Nussberg Riesling

Producent: Hajszan Neumann

Regio: Wien, Oostenrijk

Druivenras(sen): riesling

Smaaktype: droog, halfvol tot vol, aromatisch, elegant en mineralig

Bewaarcapaciteit: tot 10 jaar na oogst

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C

Culinair advies: aperitief, oesters, forel, wilde zalm, snoekbaars, salades, verse geitenkaasjes, pasta en milde Aziatische gerechten

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Chianti /Riesling



Wijnbedrijf: Urban wine growing is een hippe term voor wijngaarden binnen de stadsgrenzen. Dat hoor je niet vaak, maar in Wenen is het de normaalste zaak van de wereld. Hajszan Neumann bezit eersteklas wijngaarden in Wenen. Eersteklas, want de bodem bestaat uit kalksteen die zich miljoenen jaren geleden heeft gevormd door bewegingen van de zee. Dat levert wijnen op met een grote expressie en mineraliteit. Ze werken uitsluitend biodynamisch met groot respect voor het bodemleven en oude wijnmaaktradities. Niet alleen wordt er biodynamisch geboerd bij Hajszan Neumann, ook in de kelder vindt minimale interventie plaats. Wenen is de enige stad ter wereld waar wijngaarden binnen de stadsgrenzen te vinden zijn. Het wijnhuis ligt aan de voet van de beroemde Weense Nußberg. De stadswijngaarden liggen rondom de berg in de buurt van de buitenwijk Grinzing boven het stadscentrum. Het wijnhuis is opgericht door Stefan Hajszan, de eerste biodynamicus van Wenen en zijn investeerder Heinz Neumann. In 2014 is het overgenomen door Fritz Wieninger, die volgens Jancis Robinson tot de beste drie producenten van Wenen behoort.

Regio: Wien is de enige stad ter wereld met wijngaarden binnen haar stadsgrenzen. En dan bedoelen we niet een enkele wijngaard als toeristische attractie, nee, Wenen telt maar liefst 612 hectare wijngaarden en 155 wijnhuizen. Wenen wordt beïnvloed door zowel de warme en droge winden van de Pannonische vlakte en de koele winden uit het noorden die bijdragen aan de frisheid van de wijnen. Er heerst een koel continentaal klimaat. Het merendeel van de wijnen is wit. De belangrijkste druivenrassen zijn gruner veltliner, chardonnay, riesling, sauvignon blanc, muskateller en weissburgunder. Een groeiend aandeel Weense producenten maakt ook rode wijnen, voornamelijk van pinot noir en zweigelt.

Wijngaard & Vinificatie: Van eind augustus tot half september worden de druiven met de hand geplukt waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder geeft men de trossen 6 uur lang een koude inweking. Daarna volgt persing en laat men het sap een spontane fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan op roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks voor de malolactische gisting en rijping op de lie. Na ongeveer 8 maanden wordt de wijn geassembleerd en na zeer lichte filtering gebotteld. Dit proces verloopt geheel volgens strikt biologisch dynamische vegan regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Strogeel van kleur met een zweem van groen. In de neus aroma's van limoen, perzik, papaya, kalk en bloemenhoning. In het smaakpalet tonen van citroen, mandarijnschil, granny smith en tropische vruchten, die gepaard gaan met een intense mineralige afdronk met strak frisse zuren.