

# HAJSZAN NEUMANN - FRITZ WIENINGER

## NATURAL GEMISCHTER SATZ

### HAJSZAN NEUMANN



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Hajszan Neumann - Fritz Wieninger
Alkoholgehalt:	13
Ausschenktemperatur:	8-12°
Traubensorte(n):	Gemischter Satz

#### *Empfehlung*

---

Schöner Speisebegleiter zu einer Forelle und Süßwasserfisch, hellem Fleisch oder scharfen Gerichten.

#### *Artikelinformation*

---

Maischevergorener Gemischter Satz aus den Rieden Ulm und Weisleiten am Nußberg, 5 Monate auf der Schale im Betonei gelagert und ohne jeglichen Eingriff abgefüllt.

#### *Degustationsnotizen*

---

Orangenmarmelade, zarte Bergamotte, und im Gaumen einen leicht minzigen Touch. Mineralisch und lang anhaltender Abgang gepairt mit einer feinen Säure.

#### *Produzent*

---

Hajszan Neumann - Fritz Wieninger: In Grinzing, einer der wohl traditionsreichsten Weingegenden Wiens, arbeitet das Weingut Hajszan Neumann mit viel Leidenschaft  
\n nach biodynamischen Gesichtspunkten. Im Weingarten bestimmt die Natur und unterstützt die intensive Handarbeit diesen respektvollen Weg. Im Keller sind bewusste Zurückhaltung und die freie Entwicklung der Weine massgebend. \n Der umtriebige und erfolgreiche Gastronom Stefan Hajszan gründete 2002 aus seiner schier unbändigen Weinleidenschaft sein eigenes Weingut. Von Anfang an war er bestrebt, seine Weine möglichst schonend und natürlich zu keltern. Seit 2005 wird zertifizierter biodynamischer Weinbau nach den Richtlinien der Verbände respektBIODYN und Demeter praktiziert. Dazu zählen Düngung mit Kompost, Begrünung zwischen den Rebzeilen \n sowie Vorbeugung von Krankheiten und Bekämpfung von Schädlingen durch homöopathische Mittel.\n Ein anspruchsvolles Weinprojekt ist kostspielig. Deshalb nahm Stefan Hajszan 2007

den ebenso weinbegeisterten Architekten Heinz Neumann als finanzstarken Partner auf. Seit 2014 ist der weltweit bekannte Wiener Winzer Fritz Wieninger der alleinige Besitzer. Die Übergabe an den mit Hajszan gut befreundeten, begeisterten und erfahrenen Biodynamiker war eine naheliegende und sinnvolle Lösung. \n Heute produziert der Betrieb jährlich etwa 80 000 Flaschen. Die Rebfläche von 15 Hektar liegt am Wiener Nussberg in Wien Döbling, einer ehemaligen Meeresterrasse aus dem Tertiär. Die Trauben werden üblicherweise etwas früher gelesen, liegen dafür länger auf der Hefe. Ein grosses Herzensprojekt sind die maischevergorenen Natural Weine, die mittlerweile auf keiner richtig guten Weinkarte fehlen dürfen.