



# Grüner Veltliner 2009 Nussberg



## **Degustationsnotiz:**

Einem einzigartigen Bouquet nach weißem Pfeffer und Steinobst folgen dezente exotische Fruchtnoten. Sein dichter Körper wird von der typischen Nussberger Mineralik verfeinert. Ein bemerkenswert langer und genussvoller Abgang vollendet dieses Trinkvergnügen.

13,1% vol. Alc. 5,5 Säure g/l, trocken

## **Vinifikation:**

Die Trauben wurden Mitte Oktober 2009 mit 19° KMW durch selektive Handlese geerntet und teilweise spontan in Edelstahl tanks vergoren.

## **Lagen und Klima:**

Kühle Luftströme von der Donau und die Thermik der Stadt prägen das Klima am Wiener Nussberg. Gemeinsam mit dem schweren Muschelkalkboden bestimmt dieses den Charakter der Weine.

## **Allgemeines zum Jahrgang 2009:**

Am 23. Juli 2009 vernichtete ein Hagelunwetter einen Großteil unserer Ernte. Dieses Unwetter hatte jedoch auch sein Positives. Die wenigen vom Unwetter verschonten Trauben wurden von den Rebstöcken in den letzten Wochen vor der Lese besonders intensiv versorgt, wodurch wir einen reduktiven und einzigartigen Jahrgang keltern konnten. Neben den Ernteaufällen bleibt jedoch noch ein Wermutstropfen, wir konnten weder Weine in klassischer Stilistik, noch Rotweine vinifizieren. Wir hoffen, dass Sie uns trotz der kleinen Sortimentsreduktion die Treue halten werden und präsentieren mit Stolz den kleinen aber feinen Jahrgang 2009.

**Weingut HAJSZAN** Grinzinger Straße 86, 1190 Wien

tel. (01) 370 72 37, fax. (01) 370 72 37 20

wein@hajszan.com - www.hajszan.com