ZILLINGER JOHANNES
GRüNER VELTLINER NUMEN
ZILLINGER JOHANNES



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Zillinger Johannes
Alkoholgehalt:	12.5
Ausschenktemperatur:	8-12°
Traubensorte(n):	Grüner Veltliner

Empfehlung

Zu allen warmen Vorspeisen mit Salzwasserfischen sowie auch zu Kalbsgulasch mit weisser Sauce.

Degustationsnotizen

Im Glas ein trübes Goldgelb. In der Nase kommen die feinen Aromen nach Bratapfel und Zimt entgegen. Im Gaumen dann die Offenbarung, eine weiche, cremige Struktur mit Hefenoten. Ein ganz untypischer Grüner Veltliner, der die vollen Aromen nach einer Stunde in der Karaffe preisgibt.

Produzent

Zillinger Johannes: Im Jahr 1673 gründet David Zillinger das Weingut. 1985 stellt Vater Johann auf Bio-Bewirtschaftung um und weitet die Fläche auf 20 Hektar aus, die zu 60 % mit mit Weisswein und zu 40 % mit Rotwein bepflanzt sind. Im Jahr 2000 vinifiziert Johannes Zillinger seine ersten Rotwein aus pilzresistenten Trauben und Cabernet. Velm-Götzendorf im südlichen Weinviertel ist Standort des Betriebs. Grüner Veltliner dominiert auf Böden wie Löss, Lehm und Sandstein, aber auch andere Sorten wie Muskateller, Sauvignon und Riesling liefern hervorragende Qualitäten. Johannes Zillinger hat sich zum Ziel gesetzt, biologisch und nachhaltig zu vinifizieren, sodass auch noch sein kleiner Sohn Noah in einer gesunden, intakten und vielfältigen Umwelt aufwachsen kann.