

ZILLINGER JOHANNES

WHITE SOLERA REVOLUTION

ZILLINGER JOHANNES



| | |
|----------------------|---------------------------------|
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | Zillinger Johannes |
| Alkoholgehalt: | 12.5 |
| Ausschenktemperatur: | 8-12° |
| Traubensorte(n): | Chardonnay, Riesling, Scheurebe |

Empfehlung

Zu allen warmen Vorspeisen mit Salzwasserrisotto sowie auch zu Kalbshals mit weisser Sauce.

Artikelinformation

In seiner Weinlinie 'Revolution' geht es Johannes Zillinger nicht um die Besonderheiten von Rebsorten und Jahrgängen, sondern um einen durch das sogenannte Solera-Verfahren geprägten, gleichbleibenden Weinstil. Und dafür zieht er alle Register der Weinbereitung, die sich mit dem Naturwein-Gedanken vereinbaren lassen. Der Solera 2020 setzt sich aus folgenden Rebsorte zusammen

Degustationsnotizen

Im Bukett hellgelbe Früchte, Zitronen und Limetten, aber auch vollreifer gelber Apfel sowie rauchige und steinige Anklänge. Am Gaumen ist der Wein vielschichtig, dicht, druckvoll. Einerseits sehr frisch, andererseits reif mit feinem Schmelz.

Unbeschreiblich komplex und erstaunlicherweise zugleich sehr klar und zugänglich. Ein enorm vielschichtiger und faszinierender Wein von Johannes Zillinger.

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 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.