

# ZILLINGER HERBERT, EBENTHAL GRÜNER VELTLINER HORIZONT ZILLINGER HERBERT, EBENTHAL



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Zillinger Herbert, Ebenthal</b>
Traubensorte(n):	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°C

Im Glas eine goldgelbe Farbe. In der Nase die ersten Vorböden von Vanille, etwas Holz und Marillen. Im Gaumen werden die Nuancen von gesalzenem Caramel mit Granatapfel wahrgenommen. Im Abgang eine cremige Textur mit einem harmonischen Säurespiel.

## *Empfehlung*

---

Zu warmen Speisen mit vielen Aromen. Perfekte Begleitung zu Salzwasserrisotto und schöne Kombination mit einem Rinds-Carpaccio.

## *Produzent*

---

**Zillinger Herbert, Ebenthal** - Herausragend. Eine grosse Anzahl an Winzern gibt es in der grössten Weinbauregion Österreichs, dem Weinviertel mit 15.800 Hektar Rebfläche. Nur wenigen gelingt es, aus dieser Vielzahl herauszuragen. Herbert Zillinger ist einer von ihnen. Die hohe Qualität und Diversität seiner Weine aus Ebenthal im südlichen Weinviertel machen den Unterschied. Speziell dem Grünen Veltliner, der wichtigsten Rebsorte der Region, und dem Traminer widmet er sich mit Leib und Seele. Er verzichtet dabei auf Kompromisse und folgt in Weingarten und Keller vor allem seinem Bauchgefühl. Seine Weine sind Ausdruck seiner Philosophie und puristische Weinviertler Avantgarde. Die Weinmacher-Philosophie Ehrlichkeit und Tiefgang, Ruhe und Ausdruckskraft. Diese Attribute gelten für den Weinviertler Herbert Zillinger gleichermassen wie für seine Weine. Er hält den Blick auf seine Weine und ihre innere Entwicklung gerichtet, auf naturverbundenes Handwerk, das er voller Leidenschaft ausübt. Seine Entscheidung für das echte landwirtschaftliche Arbeiten führte ihn naturgemäss zu einer natürlichen Kreislaufbewirtschaftung, wie es auch von der Biodynamie vorgesehen ist. Herbert Zillinger entscheidet sich bewusst gegen die modernen Macharten und lässt den Weinen bei Vergärung und Ausbau Zeit und Spielraum. Dass er nach der Umstellung auf biologische Bewirtschaftung 2016 mit der Zertifizierung von respekt- BIODYN den Schritt zurück in die urtümlichste - die biodynamische - Anbaumethode ging, ist nur schlüssig. Wer lieber Unikate mit Charakter als Allerweltsweine trinkt, ist bei Herbert Zillinger also genau richtig. Weine mit USP, Alleinstellungsmerkmal, möchte er produzieren und das gelingt ihm wie kaum einem anderen. Seine Weine sind

puristisch und ohne jegliche Zusätze, so wie auch er und seine - biodynamisch begründete - Weinmacherphilosophie puristisch sind. Damit eckt er zuweilen an, kann aber gut damit leben. Belohnt er sich und seine Kunden doch mit einzigartigen Weinen.