



»Popcorn« Naturwein-Cuvée weiß

Zillinger

Was hat Popcorn mit Wein zu tun? Herbert Zillinger verweist hier augenzwinkernd auf jenen netten kleinen Stink, den dieser Wein frisch geöffnet im Glas freisetzt. Böckser nennt man das in der Fachwelt. Das sind natürlich flüchtige Schwefelverbindungen, die in diesem minimal geschwefelten Naturwein freundlich nach frischem Popcorn duften. Indiz für mehr Natur im Wein.

»Popcorn« ist eine kurz auf der Maische angegorene Weißweincuvée aus 70% Weißburgunder, etwas Grünem Veltliner, Welschriesling und einem Hauch Traminer. Duftet frisch und aromatisch kernig nach feuchtem Stein, Rauch und ätherischen Blüten. Ist Weißwein mit saftigem Griff und satter Dichte im Mundgefühl. Trotz seiner nur 12,5 Vol. beweist er Eigenart und Charakter, die er engagierter biodynamischer Bewirtschaftung verdankt. Die spontane Gärung ohne Temperaturkontrolle setzt gesunde Trauben von lebendigen Böden voraus. Popcorn ist ein für seinen günstigen Preis ungewöhnlich anspruchsvoller Weißwein, der seine ambitionierte Natürlichkeit mit hohem Anspruch und profunder Trinkfreude zu vereinen versteht. Tiefgründig griffige Würze in spürbar physischer Substanz. Saft und vertikale Tiefe statt vordergründige Frucht. Zillingers Popcorn stellt seinen Mehrwert überzeugend unter Beweis.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Minimal geschwefelt |
kurz auf der Maische vergoren |
Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,25

0,75l
OEW24311



www.weinhalle.de