Grüner Veltliner »Neuland«

Zillinger

Herbert Zillinger ist ein äußerlich stiller, im Inneren aber sehr nachdenklicher Mensch, der sich Klischees und Konventionen widersetzt, um auf die Wirkung der Natur zu setzen. »Neuland« ist die Basis seiner Qualitätspyramide, die er in zunehmender Dichte der Graphik auf seinen Etiketten sicht- und erkennbar macht. Neuland ist ihm das Leben, das er mit Neugier und Respekt zu meistern versucht. Neuland war ihm auch die biodynamische Bewirtschaftung seiner Reben, inzwischen ist er Mitglied der renommierten Biodynamik-Gruppe »Respekt«.

Zillingers »Neuland«-Veltliner entsteht aus dem trüben, nicht geklärten Most, den er im Edelstahltank und zum Teil auch im großen Holzfaß vergärt und ausbaut. Ergebnis ist ein junger knackig frischer Veltliner mit grün gelber Aromatik und vibrierend agiler Säure, die sich straff und saftig über die Zunge bewegt. Schlank und pfeffrig würzig im Charakter, im Duft frische Tannennadeln, auf der Zunge salzig und strahlend frisch, leicht und tänzelnd im Mundgefühl, aber hoch im Extrakt. Engagierter Anbau schmeckbar gemacht. Und so zitiert »Neuland« einen anderen als den üblichen Veltliner-Stil, er kann mehr als nur »fruchtig« zu sein. Unaufgeregt ruht der Wein in sich und offenbart doch fröhlich nervöse Lebendigkeit. Genau das, was ein Alltagsweißwein mit Anspruch können soll und muß, wenn er denn so ambitioniert umgesetzt wird wie hier von Herbert Zillinger.

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 1,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Löß
Besonderes: Minimal geschwefelt | unfiltriert | ungeschönt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,15

0,75l
OEW25301

K&U
www.weinhalle.de