

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 1.2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Löß
Besonderes: Nur minimal geschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine

0,75l
OEW25302

Grüner Veltliner »Horizont«

Zillinger

Herbert Zillinger schwimmt in jedem seiner Weine gegen den Strom. Er tut das völlig unaufgeregt und alles andere als provokant. Seinen Grünen Veltliner »Horizont«verweigert er bewußt dem schnellen Zugriff der Nase. Er soll mehr können als nur »fruchtig« zu riechen und »mineralisch« zu sein. Sein »Horizont« des Jahrgangs 2025 öffnet der Rebsorte neue Perspektiven im österreichischen Veltliner-Kontext. Mehr als nur fruchtig und ganz weit weg vom nicht tot zu kriegenden »Pfefferl«, das die Vorstellung der Rebsorte unbeirrt zu beherrschen scheint, agiert er faszinierend tiefgründig würzig im Glas, wirkt ungemein saftig und reif im Bukett, entspannt und unverkrampft eigenständig, erinnert zunächst irgendwie an einen anspruchsvollen Chardonnay, bevor er sich im Mund eindeutig und selbstbewußt als Veltliner ausweist.

Er präsentiert sich reifer und mundfüllender als Zillingers »Neuland«-Version, die eher auf Frische, Stahligkeit und Rasse setzt und durchaus bekannte Elemente der Rebsorte zitiert. Dagegen ist »Horizont« die spürbar entspanntere Variante. Sie entzieht sich der üblichen oberflächlichen Weinbeurteilung über den Duft, setzt stattdessen auf das Mundgefühl als jenem Parameter, der die biologische Bewirtschaftung draußen im Weinberg im Wein fühlbar macht in Form von Dichte und Textur, von physischer Substanz und der Lust auf Fluß im Trunk. Dabei präsentiert sich Zillingers »Horizont« auch dem absoluten Weinlaien als verständlich, zugänglich und »lecker«. Für seinen Genuss muß man also nicht studiert haben. Er stellt seine Qualität fast schon beruhigend in der Wirkung in mehr Geschmack und saftiger Würze unter Beweis, ohne krampfhafte Veltliner-Plattitüden zu zitieren, ohne Schwere oder bemühte Reife. Ein eigenständiger Veltliner, der nicht gleich vorlaut auf den Ausbau schließen läßt, sondern dezent seine Herkunft in den Vordergrund stellt und so tatsächlich neue Horizonte öffnet. Natürliche 12 Vol. % bringt er auf die Waage, wirkt im Mundgefühl aber so potent, so saftig und füllend, so präsent und fröhlich fließend, daß man nicht nur über seine künstlerische Leichtigkeit staunt, sondern auch über seinen freundlichen Preis, der Zillingers Qualitätspyramide eindrucksvoll stimmig macht. In seinem »Horizont« setzt er auf Würze aus kleinen hocharomatischen Beeren, wie sie nur der biologische Anbau liefern kann. Er setzt auf Stoff und Substanz aus handwerklich vorbildlich langsamer Verarbeitung mit Mostoxidation, Maischestandzeit, spontaner Vergärung und minimaler Schwefelung, und er läßt ihn in saftigem Trinkfluß und druckvoller Länge brillieren, die ihn als hochwertigen Veltliner mutig eigenständiger Konzeption ausweist. Ein Veltliner, der enormes

K&U
www.weinhalle.de

Trinkvergnügen bietet und sich als erstaunlich universeller Essens- und Speisenbegleiter vor allem zu aromatischer Frisch- und Gemüseküche nicht nur empfiehlt, sondern aufdrängt. Mehr Wert zum Preis, Herbert Zillinger sei Dank, scheint uns kaum möglich. Also ran an die Bouteillen . . .