



»Goldfish« Naturwein-Cuvée weiß

Zillinger

Herbert Zillinger geht es um Leidenschaft, um Erfahrungen in Grenzbereichen. Deshalb hat er sich dem Naturwein zugewandt. Nicht dem Ideologiegetränk der Guru-Szene, sondern jenem kulturellen Naturwein, der die Eingriffe der Industrie in Weinberg und Keller verweigert, um die Natur auf der Basis der jahrtausendealten Kulturgeschichte des Weinbaus verstehen, respektieren und für sich nutzen zu lernen.

»Goldfish« ist eine unfiltrierte, kaum geschwefelte Cuvée aus 80 % Grüner Veltliner und 20 % Traminer, der auf der Maische angegoren wurde. Für einen Orange-Wein war der Maischekontakt zu kurz, er verleiht dem Wein aber rauchige Würze im Duft und ein Mundgefühl, das saftiger und geschmeidiger, animierender und unkomplizierter kaum ausfallen kann. Man würde den Wein kaum als Naturwein erkennen, weil er so unbekümmert »lecker« schmeckt, so unauffällig schmackhaft und wohltuend über die Zunge geht, doch Freunde, genau das ist er, der neue Naturwein. Der stinkt nicht und kracht nicht laut aus dem Glas. Der agiert leise und zurückhaltend. Füllt dafür um so nachhaltiger saftig den Mund mit salziger Länge am Gaumen, vibriert vor knackiger Frische ohne auf aggressive Säure zu setzen, und verblüfft mit einem Mundgefühl, dem man mit erstaunten Sinnen hinterher schmeckt. Der perfekte Gastronomie-Weißwein. Zu anspruchsvoller Gemüse-Küche kaum zu schlagen. Bemerkenswert, wie der Herbert zu wertem Preis so viel Natur in den Wein packen kann.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Löß

Besonderes: Nur minimal geschwefelt

| auf der Maische angegoren |

Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,25

0,75l

OEW21303



www.weinhalle.de