



»Popcorn« Naturwein-Cuvée weiß

Zillinger

Was hat Popcorn mit Wein zu tun? Herbert Zillinger verweist hier augenzwinkernd auf jenen reduktiven Stink, der dem Genießenden entgegenschlägt, wenn er den Wein frisch geöffnet ins Glas füllt. Dieser früher als Böckser verdammte Duft nach flüchtigen Schwefelverbindungen galt als echter Weinefehler, ist heute aber eine der häufigsten Duftmarken im Weißwein und deshalb (zumindest für uns) nichts ungewöhnliches. Der von Herbert Zillinger praktizierte biodynamische Anbau sorgt von Natur aus für Trauben, die eine hohe Sauerstoffstabilität besitzen. Sie entwickeln dann während der Weinbereitung gerne solche Reduktionsnoten, die sich mit entsprechender Belüftung aber schnell verflüchtigen. Hier duftet der »Böckser« eben nett und freundlich nach frischem, warmem Popcorn. Nomen est omen, untrügliches Indiz für minimal geschwefelten Naturwein.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Minimal geschwefelt |
leicht Maische vergoren | Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,25

0,75l

OEW22311

»Popcorn« ist eine dezent auf der Maische angegorene Weißweincuvée aus 70% Weißburgunder, Grüner Veltliner, Welschriesling und einem Hauch Traminer. Duftet wunderbar frisch, aromatisch kernig, deftig, steinig, saftig, natürlich floral und weitgehend fruchtfrei, was nicht heißt, daß man hier nichts riecht. Weißwein mit Griff und Dichte im Mundgefühl. Der behutsame Maischeanteil macht's. Trotz seiner wunderbar leichten 11,5 Vol. beweist der Wein Eigenart und Charakter abseits der banalen Frucht des Mainstreams. Popcorn ist richtig cooler Naturwein, der enorm Spaß macht und zeigt, was für ein anderes, hohes Niveau engagierte Biodynamik liefern kann, wenn die Trauben so gesund wie die Böden sind, wenn der Geist des Winzers frei ist und seine Leidenschaft größer als die pekuniäre Gier. Nur wenige andere Weine im Biobereich dürften mehr Anspruch und Trinkfreude zu ähnlich wertem Preis vermitteln als »Popcorn«. Würze in physischer Substanz. Dichte als Gefühl im Mund. Saft und vertikale Tiefe statt nur Frucht. Wein als sinnliches Vergnügen, das Mehrwert im Preis erlebbar macht.



www.weinhalle.de