Grüner Veltliner »Kalkvogel«

Zillinger

Carmen und Herbert Zillingers Lagen gehören nicht zu den berühmten Österreichs. Ihr Weingut liegt abseits vom Schuss, doch sie haben es, allen Unkenrufen zum Trotz, verstanden, sich Gehör zu verschaffen. Sie setzen kompromißlos auf naturverbundenes Handwerk und tun das geschickt öffentlichkeitswirksam kund. Zillingers wissen, wie sie die Herkunft ihrer Weine zum Klingen bringen. Ihre Reben stehen nicht auf Weltklasselagen. Aber sie haben es durch intensive landwirtschaftliche Arbeit, organisch natürliche Kreislaufbewirtschaftung und ganzheitliches Denken geschafft, der Monokultur im Weinberg wieder Vielfalt an die Seite zu stellen und so ihren Weinen Ausstrahlung, Charakter und Identität, aber auch Kraft und Ruhe zu vermitteln.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 1.2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Nur minimal geschwefelt | Respekt® zertifiziert
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,2

0,75l
OEW21304

K&U
www.weinhalle.de