

Grüner Veltliner »Kalkvogel«

Zillinger

Carmen und Herbert Zillinger gehören nicht zu den Lauten im österreichischen Weinrummel. Ihre Weine huldigen weder Trends noch Moden. Die beiden entwickeln ihre Weine entsprechend ihrer eigenen Interessen. Je mehr sie sich mit ihren Böden iim Wandel des Klimas beschäftigen, um so natürlicher und charakterstärker werden sie.

Ihr Kalkvogel stammt zum großen Teil aus der Riede Vogelsang. Dort stehen die Reben auf Kalkstein mit kargem Oberboden. Dort entsteht ein Grüner Veltliner, der mit herkömmlichen Austria-Vorstellungen bezüglich »Frucht« und »Pfefferl« bricht, weil er sich ganz auf seine Herkunft konzentriert, statt von einer bestimmten Machart geprägt zu sein. Weitgehend fruchtlos entlädt er seine kalkige Herkunft in saftig weicher Substanz auf die Zunge, mischt druckvolle Konzentration mit kühler, fast schon seidig wirkender Saftigkeit, die in steinig salziger Komplexität und Tiefgründigkeit am Gaumen ausklingt. Ein Veltliner, den seine Herkunft mehr prägt als die Sorte. Im Mundgefühl dicht gepackt und ernsthaft in der Struktur, die dann aber in fast fröhlich leichtfüssig wirkendem langem, kühlem Nachklang am Gaumen ausklingt. Grüner Veltliner ungeschminkt und klischeefrei in gewagt puristischer Natürlichkeit. Großer Wein. Unbedingt 1-2 h vor Genuß dekantieren und bitte nicht eiskalt servieren.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035
Restzucker: 1.2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Nur minimal geschwefelt | Respekt® zertifiziert | ungeschönt | unfiltriert
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,2

0,75l
OEW21304

K&U
www.weinhalle.de