



2017

Grüner Veltliner »Neuland«

Weingut Herbert Zillinger

Herbert Zillinger wagt mit seinen Veltlinern den eigenen Weg. Er widersetzt sich Klischees und Konventionen, setzt stattdessen auf die Wirkung der Natur. Die fängt er in seinen Weinen ein durch seine Vorstellung von natürlicher Weinbereitung, die Raum läßt für Entfaltung und Persönlichkeit, für Jahrgang und Herkunft, für Natur und Winzer. Es entsteht eine Qualitätspyramide, die eindrucksvoll beweist, daß dieser junge Winzer weiß, was er tut. Dabei stellt sich Herbert Zillinger den Fragezeichen der Natur. Er weiß also nicht schon vorher, wie der Wein hinterher schmeckt, sondern staunt jedes Jahr aufs Neue darüber, was sie ihm beschert.

Die Basis seiner Qualitätspyramide nennt er programmatisch »Neuland«. Ist nicht jedes Jahr Neuland? Herbert Zillinger bewirtschaftet seine Reben zertifiziert biologisch, 2016 hat er als logische Weiterentwicklung und Neuland für sich auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt. Seitdem vergärt er auch seinen »Neuland«-Veltliner auf dem trüben Most und baut ihn, zumindest zum Teil, im großen Holzfaß aus. Schon im Weinberg arbeitet er für eine andere Qualität, weg vom vegetativen, hin zum generativen Wachstum. Das hat seinen Reben in den letzten Jahren Stress beschert, den man schmecken konnte. Die Weine wirkten weniger brillant und transparent als gewohnt, ihre Aromen waren verdeckt und matt, zeigten nicht, was sie vorher konnten. Doch im Jahrgang 2017 wirken alle Weine von Herbert Zillinger entspannt und befreit vom Druck. Sie brillieren fröhlich und frei im Glas, atmen Leben und scheinen sich gefunden zu haben. Ein ganz normaler Prozess, der sich in einem stoffig dichten Mundgefühl mit mehr Geschmack und Wirkung als Duft und Frucht manifestiert.

»Neuland«. Das ist junger knackig frischer Veltliner mit vibrierend agiler Säure, die sich straff und animierend saftig über die Zunge bewegt, schlank und pfeffrig im Charakter, salzig und frisch im Trunk und leicht im Gefühl, ohne harmlos zu sein, appetitlich mundwässernd in der Wirkung. »Neuland« profiliert sich nicht über Duft und Nase, denn der Wein verweigert selbstbewußt jede Art von »Frucht«. Er duftet würzig und erdig nach einem »anderen« Veltliner, der mehr kann, als nur »fruchtig« zu sein. Unaufgeregt und zugänglich ruht er in sich, offenbart zugleich aber jene fröhliche Nervosität in Frische und Lebendigkeit, die ihn im Trunk so unbeschwert und beschwingt verdunsten läßt. Ein im besten Sinne seinen Preis werter Alltagsweißwein, der Freude macht, wann immer man ihn im Glas hat. Ein Glücksfall von Wein, für den wir Herbert Zillinger dankbar sein müssen, setzt er doch neue Maßstäbe in seiner Klasse. Auf einen so fröhlichen wie

Alkohol: 11 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2021+
Restzucker: 1.8 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Edeltahltank
Boden: Löß
Besonderes: Nur minimal geschwefelt
Dekantieren: Nein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Schraubverschluß
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,15

0,75l

9,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW17301



www.weinhalle.de

anspruchsvollen Weinsommer 2018...