



2017

Rosé »Spring Break«

Weingut Herbert Zillinger

»Spring Break«. So nennt man in den USA jene Semesterferien zwischen Ende Februar und Mitte April, in denen sich die Studenten warme Orte in den USA, in Mexiko oder der Karibik suchen, um dort ausgiebig zu feiern. Dabei kommt es regelmäßig zu exzessivem Alkohol- und Drogenkonsum mit entsprechend öffentlicher Zurschaustellung von Sexualität und Nacktheit.

Wir nehmen an, daß Herbert Zillinger seinen »Spring Break«, einen mundwässernd frischen Rosé aus der Rebsorte Zweigelt, nicht für derart alkoholische Exzesse konzipiert hat. Er hat ihn unserer Lust auf Rosé, die wir unweigerlich verspüren, wenn uns nach dem kalten, grauen Winter die ersten warmen Sonnenstrahlen ins Freie locken, gewidmet. Und wie es sich für einen seriösen Rosé gehört, hat ihn Herbert Zillinger per Ganztraubenpressung gekeltert. Dazu kommen die für den angestrebt niedrigen Alkohol etwas früher als üblich gelesenen roten Trauben in die Presse und werden dort so angepreßt, daß der gewonnene Saft in den folgenden Stunden die Farbstoffe und herben Phenole solange aus den Schalen der Beeren »lutschen« kann, bis sich die Balance von Frische und Gerbstoff, von Frucht und Würze, eingestellt hat. Dann presst Herbert Zillinger die Schalen vom Saft ab und vergärt den gewonnenen Rosé im Edelstahltank, bis er keinen Zucker mehr enthält.

Damit sein »Spring Break«-Rosé trotz aller Frische und Leichtigkeit auch anspruchsvoll saftig im Mundgefühl gelingt, vergärt ihn Herbert Zillinger wie alle seine Weine spontan auf den wilden Hefen. Auch schwefelt er ihn nur schonend und in der Weinbereitung verzichtet er auch in seinem Rosé auf alle erlaubten geschmacksverändernden Manipulationen. Er hat die Trauben schließlich schon draußen im Weinberg gezielt auf die Rosé-Gewinnung konditioniert. Entsprechend animierend kommt sein »Spring Break« des Jahrgangs 2017 auf die Zunge. Knackig frisch und appetitmachend im Trunk. Mit frischer Erdbeere, etwas Rhabarber und einem Hauch Minze im Duft. Erstaunlich zart wirkend und fein in der Aromatik, edel und wertvoll im saftig agilen Mundgefühl, das charmant wirkt mit seiner feinen, schmelzigen Frucht am Gaumen. Ein exemplarischer Rosé, der Appetit macht auf mehr mit seiner dezent pfeffrigen Würze und trinkfröhlichen Frucht, die trocken und spannend natürlich in Ausstrahlung und Wirkung daherkommt. Herbert Zillingers Arbeit im Weinberg läßt sich in diesem Rosé buchstäblich erfüllen, begleitet er doch anspruchsvoll intensive Aromenküche, wie sie nur die warme Jahreszeit zu bieten hat, mit animierender Saftigkeit auf der Zunge und würzig frischem Spiel am Gaumen. Läuft Ihnen

Alkohol: 11 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2020+
Restzucker: 1.2 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Löß
Dekantieren: Nein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Schraubverschluß
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Nein
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,31

0,75l

9,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW17300



www.weinhalle.de

da nicht auch das Wasser im Mund zusammen?