



2015

Grüner Veltliner »Elementar«

Weingut Herbert Zillinger

Elementar. Grüner Veltliner als eindrucksvolles Erlebnis. Ganz elementar. Brutal ungeschminkt und ohne stilistisches Ziel vor Augen. Herbert Zillinger bringt hier konzeptionell souverän den Boden im steilsten und kargsten Stück seiner Lage Vogelsang zum sprechen. Die Vegetationsbedingungen sind hier hart für die Reben. Die Bodenaufgabe ist dünn, die Trauben klein, ihre Schalen dick und sie stellen relativ früh die Zuckerproduktion ein. Ihre aromatische Reife aber geht weiter. Deshalb kann Herbert Zillinger hier Trauben mit hoher physiologischer Reife ernten, die im Mostgewicht aber niedrig liegen.

Um den Charakter dieser besonderen Herkunft herauszuarbeiten, hat er die Beeren auf der Maische kurz angegoren. Die Gärung lief spontan, ausgebaut hat er den fertigen Wein über 24 Monate in einem alten 1.000-Liter-Akazienfaß. Schockierend nackig und aufregend natürlich zeigt er sich im Mund. Das Bukett ist komplex aber leise, es ist dem Wein aber nicht wichtig. Wichtig ist ihm das, was im Mund passiert: Delikat und filigran macht er sich ans Werk, wird dann schnell griffig kompakt und dicht in der Struktur und rasant lang am Gaumen in einem Mundgefühl, das ganz auf tiefgründige, komplexe Wirkung aus ist und nicht nur auf »Geschmack«, bei aufregend natürlich niedrigem Alkohol von nur 11,5%. Große Winzerkunst. Intelligentes Spiel mit der Physiologie der Reben. Boden schmeckbar gemacht. Bravo!

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,6 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Nur minimal geschwefelt |

Respekt® zertifiziert

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Schraubverschluss

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,3

0,75l

41,50 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW15308



www.weinhalle.de