



2017

Grüner Veltliner »Vogelsang«

Weingut Herbert 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. Ihre Lage »Vogelsang« steht genau dafür, sie wäre ohne »Bio« nicht das, was sie ist.

Mehr Charakter im Wein durch Bodenbearbeitung und profundes Verständnis der Rebphysiologie. Herbert fühlt sich mehr denn je als Schüler, der die Natur verstehen lernen will und muß. Seine Arbeit draußen im Weinberg spiegelt sich denn auch in seinem »Vogelsang« exemplarisch wider. Er hat sich über die Jahre radikal verändert. In der Vergangenheit konnte er uns nicht immer überzeugen. Jetzt aber spürt man, wie die langjährige biologische und biodynamische Bewirtschaftung dem Wein innere Dichte und Kraft verleiht, die trotzdem filigran und beruhigend wirken. Der Wein wirkt entspannter als in früheren Jahrgängen, wo er stumpf war, nicht reden wollte, verstockt wirkte, vermutlich durch den Stress der Umstellung auf den biologischen Weinbau, der ungefähr so wirkt, als würde man jemand von Fast Food auf vegetarische Küche umstellen.

Heute ruht »Vogelsang« in sich, beweist Ausstrahlung und Charakter. Statt Frucht agiert hier fordernd steinige Würze. Unaufgeregt präsentiert er seinen leichten kalkreichen Boden in langer, fast rauher Spur auf der Zunge, die sich ausschließlich auf deren Mitte konzentriert. Tefgründig entfaltet er seine Würze leise, aber beständig je länger er offen im Glas steht, erinnert dann an geröstete Salzmandeln und Sesam. Dann bahnt sich der Veltliner seinen Weg durch das Aromengestrüpp in Form von Qitte und sommerlichen Wildkräutern, einem Hauch Apfel und Salzkaramell; ungemein saftig wirkt der Wein im Mund, setzt vorsichtig und langsam frei, was ihm die Natur an Informationen mitgegeben hat. Nussige, feinstrukturierte Saftigkeit füllt den Mund kompakt und dicht, nicht elegant und fein, eher deftig griffig, präsent und frisch im Gefühl. Ein lebendiger Wein mit Ausstrahlung und Persönlichkeit, der eindrucksvoll unter Beweis stellt, daß kompetente Arbeit an Boden, Blattwerk und Rebe einem Wein so

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 1.2 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Nur minimal geschwefelt |
Respekt® zertifiziert
Dekantieren: Nein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Schraubverschluß
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,2

0,75l

19,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW17304



www.weinhalle.de

nachhaltig Charakter und Individualität verleihen kann, daß man nicht mehr auf Machart und Art der Weinbereitung schließen kann, weil sie schlicht nicht mehr schmeckbar sind. Das ist die »Heimat« im Wein, die Zillingers und wir meinen.