



2017

## Grüner Veltliner »Weintalried«

Weingut Herbert Zillinger

Herbert Zillinger spielt überzeugend das Lied vom Boden. Sein wichtigster Veltliner steht auf der kühlen und vom Wind durchblasenen Lage »Weintal«. Tiefgründig kalkreicher Lößboden mit humoser Auflage und alte Reben liefern einen reifen Veltliner, der mundfüllend agiert und trotz fühlbarer Wärme und Opulenz im Mund eine kühle Ader in sich trägt, die ihm Druck und Frische am Gaumen verleiht. Er täuscht auf den ersten Schluck eine Fülle an, die er im Mund in vielschichtige Struktur übersetzt, die aber noch etwas gestresst wirkt und sich in einem Trinkfluß manifestiert, der zwar opulent wirkt, saftig, reif und exotisch in der Aromatik, im Mund aber nicht die Fortsetzung im Fluß findet, die man vom Mundgefühl her erwartet. Das dürfte mit der Umstellung auf die Biodynamik zu erklären sein, die stets ein paar Jahre Zeit braucht, bis sich die Reben in Balance mit ihrer Umgebung befinden. Das, so unsere Vermutung, scheint man in diesem Wein schmecken bzw. fühlen zu können.

Doch keine Panik. Zillingers »Weintal« beweist enormes Potential und definiert Veltliner aus dem Weinviertel neu, hat Herbert Zillinger doch den Mut, die Rebsorte frei sprechen zu lassen, statt ihr einen stilistischen Stempel aufzudrücken. Dichte Viskosität am Gaumen steht für hohen Extrakt und wirkt fast ein wenig süß im Nachklang und im Duft kristallisiert sich ein Hauch schwarzen Pfeffers heraus, der mit dem berühmten »Pfefferl«, das man dem Veltliner in Österreich so gerne andichtet, aber herzlich wenig gemein hat. Hier steht es für die kühle Lage, kleine Beeren und dickere Schalen, für den Charakter der Herkunft.

Alkohol: 12,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2025+  
Restzucker: 1.2 g/l  
Anbau: Biodynamisch  
Ausbau: Holzfass > 300 l  
Boden: Löß  
Besonderes: Minimal geschwefelt,  
Respekt® zertifiziert  
Dekantieren: Nein  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Drehverschluss  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Nein  
pH-Wert: 3,2

0,75l

**19,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW17305



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)