

2020

## Grüner Veltliner »Neuland«

Weingut Herbert Zillinger



Herbert Zillinger ist ein äußerlich stiller, im Inneren aber sehr nachdenklicher Mensch, der sich Klischees und Konventionen widersetzt, um auf die Wirkung der Natur zu setzen. »Neuland« ist die Basis seiner Qualitätspyramide, die er in zunehmender Dichte der Graphik auf seinen Etiketten sicht- und erkennbar macht. Neuland ist ihm das Leben, das er mit Neugier und Respekt zu meistern versucht. Neuland war ihm auch die biodynamische Bewirtschaftung seiner Reben, inzwischen ist er Mitglied der renommierten Biodynamik-Gruppe »Respekt«.

Zillingers »Neuland«-Veltliner entsteht aus dem trüben, nicht geklärten Most, den er im Edelstahltank und zum Teil auch im großen Holzfaß vergärt und ausbaut. Ergebnis ist ein junger knackig frischer Veltliner mit vibrierend agiler Säure, die sich straff und saftig über die Zunge bewegt. Schlank und pfeffrig würzig im Charakter, salzig und strahlend frisch im Trunk, leicht im Mundgefühl, ohne harmlos zu sein. »Neuland« profiliert sich nicht über Duft und Nase, er zitiert einen »anderen« Veltliner-Stil, der mehr kann als nur »fruchtig« zu sein. Unaufgeregt ruht der Wein in sich und offenbart doch fröhliche Nervosität in Frische und Lebendigkeit. Genau das, was man von einem Alltagsweißwein verlangt, der Freude macht, wann immer man ihn im Glas hat.

Alkohol: 11 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2023+  
Restzucker: 1,2 g/l  
Anbau: Biodynamisch  
Ausbau: Edelstahl | Holz  
Boden: Löß  
Besonderes: Minimal geschwefelt  
Dekantieren: Nein  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Schraubverschluss  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Nein  
pH-Wert: 3,15

0,75l

**11,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

OEW20301



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