



2019

Grüner Veltliner »Ziesel« (K&U-Sonderedition) Weingut Herbert Zillinger

Eine K&U-Sonderedition, die Perspektiven eröffnet. Grüner Veltliner, der das Potential der Rebsorte überzeugend demonstriert. Aus einer Lage mit kargem Kalksandstein. Nach der Handlese ganztraubengepresst. Der Most lief direkt aus der Presse trüb, also ohne Sedimentation, ins große Holzfass, in dem er auch spontan ohne Zusätze oder Eingriffe vergoren wurde, samt biologischem Säureabbau. Ein Jahr Reife auf der Vollhefe, unfiltriert mit minimaler Schwefelung naturtrüb abgefüllt. Deshalb darf er sich nicht »Qualitätswein« nennen. Total absurd, dieses »Qualitäts«-System, das sich geschmäckerisch am Zeitgeist und seinen Klischees orientiert, nicht aber an harten Kriterien.

So zeigt »Ziesel« seinen berühmten Artgenossen aus der Wachau, daß sein Abenteuer mehr Reiz hat als deren Klischee. »Ziesel« riecht und schmeckt wie Weißwein vor der Industrialisierung. Archaisch und ursprünglich. Gelb in der Tönung durch Reife und langen Ausbau auf der Naturhefe. Komplex salzig und mundwässernd straff im Mundgefühl wie großer Burgunder, an den er unweigerlich erinnert. Im Duft Curry, Räucherspeck und kalter Rauch. Spannend, animierend, vielschichtig und mutig natürlich. Muß dekantiert werden. Wird dann präzise und tiefgründig, füllt den Mund, zieht strahlend straff und pikant würzig über die Zunge. Weißwein mit Mundgefühl. Anspruchsvoller, als der Preis vermuten läßt, und doch zugänglich süffig und leicht zu trinken. Macht auf dick im Mund, wirkt aber auch schlank. Duftet abgefahren reif, ist trocken und entfaltet zupackenden Biß am Gaumen.

2019, ein großer Jahrgang für diesen Wein. Herbert Zillinger, ein angenehm leiser Winzer, der nicht dem Zeitgeist folgt, sondern ureigenen Stil entwickelt. Hier macht er den Kalk des Bodens matt und herb oben auf die Zunge spürbar, spielerisch mild in der Säure, so frisch und zupackend im Zug, daß die Flasche schnell geleert ist. Ein Veltliner, der den Weg in die Zukunft weist. Danke, Herbert.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,9 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturwein, minimal geschwefelt | unfiltriert, naturtrüb | Respekt® zertifiziert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Schraubverschluss
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,2

0,75l

22,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW19328



www.weinhalle.de