

## NEULAND Grüner Veltliner - BIO-DYNAMISCH

Jahrgang: 2022  
Erzeuger: Weingut Herbert Zillinger  
Art. Nr.: 305.300

Herkunftsland: Österreich  
Region: Weinviertel  
Ort des Gutes: Ebenthal



### Auszeichnungen

Robert Parker / The Wine Advocate: 90 Punkte (Jg. 2018)

### Weingut / Erzeuger

Carmen und Herbert Zillinger führen das Weingut gemeinsam und ergänzen einander. Ihre beiden Töchter Amelie und Rosemarie, sowie ihr 2018 geborener Sohn Theodor machen sie komplett. Es wird Ihnen nachgesagt, keine Kompromisse zu machen. Soll heißen, dass sie ihre Weine nicht machen oder in eine Richtung trimmen. Sie lassen Weinunikate entstehen. Weine mit Profil, Struktur und Alleinstellungsmerkmalen. Ihre Handschrift und der Boden, auf dem ihre Trauben wachsen sind, in allen Weinen zu erkennen. "Wenn sie so gefallen, wie sie sind, dann sind wir glücklich", sagt Herbert Zillinger.

Es krecht und fleucht in den Zillinger-Weingärten, Insekten, Wildkräuter und Wildtiere tummeln sich zwischen den biodynamisch bewirtschafteten Rebzeilen. Wir alle wollen keine schädliche Chemie in der Luft, unserem Essen und auch nicht im Wein. Für die Zillingers ist biodynamisch die logische Konsequenz, ein Lebensgefühl und die wahrscheinlich wichtigste Triebfeder für ihr Handeln. Selbstverständlich geht es auch immer um die Qualität ihrer Weine. Ihr Anreiz ist es, durch die ursprüngliche Arbeitsweise, noch bessere und lebendigere Weine zu erhalten. Und es funktioniert!

### Beschreibung

Nur minimal geschwefelt

Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

### Analyse

Alkoholgehalt: % vol.  
Restzucker: g/l  
Gesamtsäure: g/l

### Gastromische Empfehlungen

Schweinebraten

Zutaten für 6-8 Portionen:

2 kg Schweinskarree, Rückgrat ausgelöst

5 El Schweineschmalz/Öl

Salz, Kümmel, Knoblauch gepresst

400 g Karreeknochen gehackt

1 Tl Mehl, glatt  
Stöckkraut

Schweinskarree mit Salz, Kümmel un

Stand: 29.03.2024 10:51 Uhr