

EDITION"Z" - ELEMENTAR Grüner Veltliner - Bio

Jahrgang: 2016
Erzeuger: Weingut Herbert Zillinger
Art. Nr.: 305.306

Herkunftsland: Österreich
Region: Weinviertel
Ort des Gutes: Ebenthal



Auszeichnungen

Robert Parker / The Wine Advocate: 92+ Punkte (Jg. 2016)

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

Farbe: glitzerndes Goldgelb
Rebsorte: Grüner Veltliner
Charakteristik: Ein Grenzgang im Spannungsfeld von Leichtigkeit und Kraft. Extrem ruhig und würzig, mit Aromen nach Akazienblüten, Rosmarin und Basilikum. Trotz seines filigranen Alkohols enorm druckvoll. Erdig, saftig und mit einer kühlen mineralischen Ader
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit: 20 Jahre
Alkoholgehalt: 11,5 % vol.
Restzucker: 1,1 g/l
Gesamtsäure: 6 g/l

Gastromische Empfehlungen

kräftige Fisch oder Geflügelgerichte in Soße

Stand: 28.03.2024 20:20 Uhr