RIESLING NUMEN 2018
WEINGUT JOHANNES ZILLINGER

Klarheit	leichte Trübung
Farbe	mittleres Goldgelb
Sonstiges	-

Intensität	mittel +

Süße	●○○○○
Säure	●●●●○
Bitterkeit	●●○○○
Körper	●●●○○
Holzeinsatz	●○○○○
Tannin	●●○○○
Komplexität	●●●●●
Abgang	●●●●●

Bewertung	ausgezeichnet
Trinktemperatur	10 bis 12 °C
Besonderheit	Bio



ANBAUGEBIET: WEINVIERTEL, ÖSTERREICH

REBSORTE: RIESLING

PREIS: 34,50 €

AROMEN:

- STEIN
- KRÄUTER
- MIRABELLE
- APRIKOSE
- HONIG
- FENCHEL

WINZER

Bereits der Vater von Johannes Zillinger hat 1984 auf biologischen Weinbau umgestellt und war damit ein Pionier in der kleinen, verträumten Ortschaft Velm-Ötzendorf im Weinviertel. So ist Johannes Zillinger bereits als Kind mit dem Biogedanken ganz selbstverständlich aufgewachsen. Heute liegt sein Fokus stark auf der Vinifikation und der Arbeit im Keller. Seine Schwester Andrea ist für den Außenbetrieb zuständig. Wie eng die Zillingers mit den Menschen von Velm-Ötzendorf verbunden sind, zeigt die große Anzahl von Erntehelfern aus dem Ort. „Manche von ihnen waren schon mit meinem Vater bei der Lese in den Weinbergen unterwegs“, erzählt Johannes Zillinger mit einem gewissen Stolz. Über 50 % der Winzer in Velm-Ötzendorf sind bereits biozertifiziert. Zum Großteil ist das der Verdienst der Familie Zillinger. Traditionell ist das Weinviertel eine sehr gemischte Kulturlandschaft, Zillingers bilden als reiner Weinbaubetrieb mit 23 Hektar eigener Rebfläche in der Gegend eine Ausnahme.

WARUM WIR DIE WEINE VON JOHANNES ZILLINGER IM SORTIMENT HABEN

Seit Jahren sind wir große Fans von Johannes Zillinger und seinen Weinen. Wir bewundern die Komplexität, die tänzelnde Leichtigkeit seiner Weine, die uns mit ihrer vibrierenden Säure ganz schön schnell um den Finger gewickelt haben. Hinzu kommt der stets geringe Alkoholgehalt und eine Fülle und Struktur im Mund, bei der wir ins Schwärmen geraten. Genau wie wir auch, ist Johannes Zillinger ein großer Fan von Weinen aus dem Loiregebiet, er liebt Juraweine und bei Champagner kann er nicht nein sagen. Man könnte wohl sagen, wir haben in Johannes Zillinger einen Seelenverwandten in der Weinwelt gefunden.

DIE WEINE

WEIN

Die Rebstöcke für den Riesling "Numen" sind über 40 Jahre alt und wachsend tiefwurzelnd auf reinem Kalksandstein. Die Handlese erfolgt selektiv in mehreren Durchgängen. Der Riesling "Numen" entsteht fast ohne Eingriffe im Keller, er ist naturbelassen und ausdrucksstark. Die kerngesunden Rieslingtrauben werden interzellular angegoren, sanft abgepresst und für über ein Jahr auf der Vollhefe ohne jeglichen Eingriffe ausgebaut. Hierbei reift der Wein in 600l Eiche- und Akazienfässern. Durch diese minimalistische Vinifikation entsteht ein Wein bei dem die Rebsorten- und die Jahrgangstypizität im Vordergrund stehen. Im Glas zeigt sich der "Numen" dann letztlich als ein so eigenwilliger wie faszinierend klarer Riesling, wie er auf konventionellem Weg nie entstehen könnte.