

REVOLUTION WHITE SOLERA WEINGUT JOHANNES ZILLINGER



Klarheit
Farbe
Sonstiges

leichte Trübung
mittleres Zwiebelschale
-

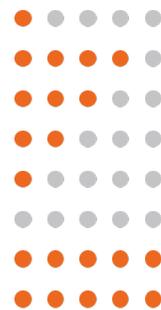


Intensität

mittel +



Süße
Säure
Bitterkeit
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



Bewertung
Trinktemperatur
Besonderheit

ausgezeichnet
10 bis 12 °C
Bio



ANBAUGEBIET: WEINVIERTEL, ÖSTERREICH

REBSORTE: CHARDONNAY, RIESLING, MUSCAT /
MUSKATELLER

PREIS: 16,50 €

AROMEN:
RÄUCHERSCHINKEN ◀
QUITTE ◀
MIRABELLE ◀
LIMETTE ◀
ORANGENSCHALE ◀

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

Das Solera-Verfahren kennen wir eigentlich von der Sherryherstellung. Johannes Zillinger liefert mit seinem Revolution White Solera eine eigenständige und höchst individuelle Interpretation dieses Weinstils ins Glas. Jahrgangsübergreifend werden hier die drei Rebsorten Chardonnay, Riesling und Muskatelle aus vier verschiedenen Jahrgängen in einem Solerasystem ausgebaut. Ein Großteil des Weines wurde oxidativ ausgebaut. Die Nase präsentiert sich außergewöhnlich und herrlich komplex. Körperreich und cremig ist der Revolution White Solera ein vielfältiger Speisenbegleiter und entfacht bei uns wahre Glücksgefühle.