

NUMEN FUMÉ BLANC 2019

BIO



Zillinger, Johannes, Weinviertel

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Maracuja
Liebstöckel
Grapefruit
Kräuter
Mirabelle
Rauch

ANLASS

besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
feine Holznote



WEINBAU

Rebsorten

Sauvignon blanc (100%)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

Amphore

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100