GRÜNER VELTLINER NUMEN 2018 🐵



Zillinger, Johannes, Weinviertel

GESCHMACK

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

AROMEN

LAGERN & SERVIEREN

Getrocknete Aprikose 2021 bis 2038 Apfelschale 12 bis 14°C

Heu bis zu einer Stunde dekantieren Bienenwachs Weißwein oder Universalglas

Holz

STIL

leicht, erfrischende Säure, trocken



WEINBAU

Rebsorten Grüner Veltliner (100%)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung

ausgedehntes Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration

minimale Zugabe von

Schwefel