

GRÜNER VELTLINER NUMEN 2018



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

Getrocknete
Aprikose
Apfelschale
Heu
Bienenwachs
Holz

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2038
12 bis 14°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Grüner Veltliner (100%)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

ausgedehntes

Hefelager

Verzicht auf Filtration

minimale Zugabe von

Schwefel

Ausbau

