

# PERPETUUM BLANC 2019

BIO



Zillinger, Johannes, Weinviertel

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Gruene Birne  
Grüner Apfel  
Zitrone  
Hefe  
Brioche  
Grapefruit  
Gras  
Kräuter  
Stachelbeere

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034  
10 bis 12°C  
bis zu einer Stunde dekantieren  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

finessenreich  
erfrischende Säure  
trocken



## WEINBAU

**Rebsorten**

Sauvignon blanc

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

**Ausbau**

Verzicht auf Filtration  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Lagerung**

großes gebrauchtes  
Holzfass

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

93/100