PERPETUUM 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

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

leicht
energiegeladen
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