

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

finessenreich
erfrischende Säure
trocken



WEINBAU Rebsorten

Sauvignon blanc

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von
Schwefel
großes gebrauchtes
Holzfass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100

Dieser reine Sauvignon Blanc wird aus selektiertem Lesegut von hoher Reife und hoher Säure vinifiziert. Der Ausbau unter Florhefe in gebrauchten Champagnerfässern bringt gewisse Salzigkeit in den Wein. Da Johannes Zillinger komplett auf chemische Reinigungsmittel im Keller verzichtet, hat er mittlerweile starke Hefestämme und Milchsäurebakterien im Keller. Diese unterstreichen das individuelle Terroir und prägen die Aromatik dieses Weins.

WEINGUT JOHANNES ZILLINGER

Bereits der Vater von Johannes Zillinger hat 1984 auf biologischen Weinbau umgestellt und war damit ein Pionier in der kleinen, verträumten Ortschaft Velm-Ötzendorf im Weinviertel. So ist Johannes Zillinger bereits als Kind mit dem Biogedanken ganz selbstverständlich aufgewachsen. Heute liegt sein Fokus stark auf der Vinifikation und der Arbeit im Keller. Seine Schwester Andrea ist für den Außenbetrieb zuständig. Wie eng die Zillingers mit den Menschen von Velm-Ötzendorf verbunden sind, zeigt die große Anzahl von Erntehelfern aus dem Ort. „Manche von ihnen waren schon mit meinem Vater bei der Lese in den Weinbergen unterwegs“, erzählt Johannes Zillinger mit einem gewissen Stolz. Über 50 % der Winzer in Velm-Ötzendorf sind bereits biozertifiziert. Zum Großteil ist das der Verdienst der Familie Zillinger. Traditionell ist das Weinviertel eine sehr gemischte Kulturlandschaft, Zillingers bilden als reiner Weinbaubetrieb mit 23 Hektar eigener Rebfläche in der Gegend eine Ausnahme.

Warum wir die Weine von Johannes Zillinger im Sortiment haben

Seit Jahren sind wir große Fans von Johannes Zillinger und seinen Weinen. Wir bewundern die Komplexität, die tänzelnde Leichtigkeit seiner Weine, die uns mit ihrer vibrierenden Säure ganz schön schnell um den Finger gewickelt haben. Hinzu kommt der stets geringe Alkoholgehalt und eine Fülle und Struktur im Mund, bei der wir ins Schwärmen geraten. Genau wie wir auch, ist Johannes Zillinger ein großer Fan von Weinen aus dem Loiregebiet, er liebt Juraweine und bei Champagner kann er nicht nein sagen. Man könnte wohl sagen, wir haben in Johannes Zillinger einen Seelenverwandten in der Weinwelt gefunden.

Die Weine

Die Weine von Johannes Zillinger zeichnen sich durch ihre Sortenvielfalt bei den Weißweinen aus. Der Hauptanteil entfällt dabei auf Grünen Veltliner, Sauvignon Blanc und Riesling. Aber auch Scheurebe, die für die ausgeprägte Aromatik in manchen Weinen wie dem White Solera verantwortlich ist, findet sich in den Weinbergen.

Die Weine der „Velue-Linie“ vergären spontan im Edelstahltank. Sie besitzen Dank ihrer „Naturbelassenheit“ viel Struktur und Tiefe. Die Weine sind überwiegend reinsortig, für den unmittelbaren Genuss und unkompliziertes Trinkvergnügen gedacht. Aus dem Steintal, einer kargen, kühlen Lage mit hohem Kalksteinanteil stammen die Trauben für den Riesling Velue. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank, unterstützt jedoch mit einem Teil aus altem und neuem Holz. Johannes Zillinger vertritt die Meinung, dass das neue Holz die Fruchtaromatik des Rieslings unterstützt und weiter in den Vordergrund bringt. Es ist ein Riesling, wie wir ihn lieben. Sehr zitrisch, sehr frisch, dafür im Mund sehr cremig. Mit seiner vibrierenden Säurestruktur zaubert er uns ein breites Lächeln ins Gesicht.

Die „Reflexion“ Weine von Johannes Zillinger sind Lagenweine, die in besonderer Weise ihre spezifische Herkunft widerspiegeln. Den Ried Kellerberg beschreibt Johannes Zillinger als die traditionsreichste Lage. Die rund 45 Jahre alten Grünen-Veltliner-Reben gedeihen hier auf vom Kalksandstein geprägten Böden. Die Lese erfolgt streng selektiv von Hand und für diesen Wein kamen nur die reiferen Trauben ab dem zweiten Lesegang zum Einsatz. 90 % des Leseguts durchläuft eine längere Maischestandzeit, 10 % vergären spontan in Amphoren, beides zusammen wurde über 8 Stunden schonend abgepresst, spontan mit zusätzlichen ganzen Beeren weiter vergoren. Die Reifezeit auf der Vollhefe beträgt fünf Monate. Großes Kino aus Niederösterreich!

„Numen“ steht für das metaphysische Wirken, das der Mensch nicht beeinflussen kann. Die Idee dahinter ist, den Wein entstehen zu lassen, ihm die nötige Zeit zu geben und das volle Potenzial der Reben zu nutzen.

Hohe Zuckerwerte sind für Johannes Zillinger nicht wichtig, da sich seine Weine auch durch ihre Frische und schlanken Körper auszeichnen sollen. Ein wichtiges Stilmittel bei den Weinen von Johannes Zillinger ist die animierende und frische Säure.

Weinberg & Keller

Wie bereits erwähnt bewirtschaftet das Weingut Johannes Zillinger 23 Hektar eigene Rebfläche. Im Gespräch meint Johannes, dass damit auch die absolute Obergrenze erreicht ist. Wachsen möchte er zukünftig nicht mehr. Ein Zukauf von Trauben findet nicht statt. 3ha Betriebsfläche ist nicht mit Rebstöcken bepflanzt, sondern wird von Johannes für die Herstellung von Kompost und dem Aufziehen von eigenen Sämereien genutzt. Diese wiederum werden dann für die Zwischenbegrünung in den Weinbergen verwendet. Ein wichtiger Ansatz von ihm. Denn ein besonderer Fokus seiner Arbeit liegt auf einer hohen Biodiversität und einem gesunden Bodenleben. Für ein gesundes Bodenleben sorgt Johannes Zillinger auch durch das Ausbringen von Kompost. Den Mist hierfür erhält er von einem befreundeten, Demeter zertifizierten Rinderzüchter. Johannes ist der tierische Einfluss im Weinberg sehr wichtig. Dieser tierische Einfluss ist auch einer der Kernaspekte der biodynamischen Wirtschaftsweise nach Rudolf Steiner.

Obwohl der kleine Ort Velm-Ötzendorf von vier Bächen durchzogen wird, ist die Region eine sehr trockene Weinbauregion. Der Zehnjahresdurchschnitt ergibt eine Niederschlagsmenge von gerade mal 350 mm / qm im Jahr. Besonders der Frühling und Sommer sind hier sehr trocken. Gemeinsam mit der Gemeinde startet Johannes Zillinger gerade ein Aufforstungsprojekt. Mit dem