



Grüner Veltliner »Radikal«

Zillinger

Grüner Veltliner, der seinem Namen Ehre macht. Er wagt es, radikal anders als das zu sein, was der gemeine Österreicher unter seiner Leitrebsorte versteht. Frucht sucht man hier vergebens. Carmen und Herbert Zillinger verweisen mit ihrem Radikal-Veltliner vielmehr auf das enorme stilistische und qualitative Potential, das in dieser großartigen Rebsorte abseits der Interpretation des fruchtigen Mainstreams steckt.

Zillingers spielen mit ihrem Radikal auf die kompromißlose Weinbereitung an, die den sanft abgepreßten und ungeklärten Naturmost spontan vergärt und den Wein ein Jahr im großen Holz auf der Vollhefe reifen läßt, um ihn anschließend ein weiteres Jahr auf der Flasche zu harmonisieren. Sie beziehen sich aber auch auf das lateinische »Radix«, die Wurzel. Herbert Zillinger hat in diesem Wein keine bestimmte Stilistik vor Augen, die er durch seine Weinbereitung zu beeinflussen versucht, er überläßt ihn bewußt der Natur, die ihm ihren Stempel aufdrückt in Stil und Charakter, ohne daß er »korrigierend« eingreift. Zurück zu den Wurzeln. Weg von der festen Vorstellung des Klischees, hin zu einem Handwerk, das den Wein so werden läßt, wie die Natur ihn draußen hat wachsen lassen.

Ein beeindruckend vielschichtiger Veltliner. Aufregend anders als erwartet. Er »schmeckt« nicht, sondern liefert physisch fühlbares Erlebnis. Das verdankt er den Böden, auf denen seine Rebe stehen: Der Kalksandstein der Ried Vogelsang verleiht ihm vibrierende Spannung und salziges Rückgrat mit steinig rauchigen Noten im Bukett, dem Löß der Riede Weintal verdankt er geschmeidige Fülle, Kraft und speckige Ausstrahlung im Mundgefühl. Ein gewagter Veltliner, der Aufmerksamkeit fordert. Straff und herb im Mund, kräuterwürzig komplex im Duft, enorm dicht und engmaschig auf der Zunge. Unbedingt dekantieren! Großes Veltliner-Erleben.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Nur minimal geschwefelt
| Respekt® zertifiziert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
pH-Wert: 3,2

0,75l
OEW21306



www.weinhalle.de