



Grüner Veltliner »Kalkvogel«

Zillinger

Carmen und Herbert Zillingers Lagen gehören nicht zu den berühmten Österreichs. Ihr Weingut liegt abseits vom Schuss, doch sie haben es, allen Unkenrufen zum Trotz, verstanden, sich Gehör zu verschaffen. Sie setzen kompromißlos auf naturverbundenes Handwerk und tun das geschickt öffentlichkeitswirksam kund. Zillingers wissen, wie sie die Herkunft ihrer Weine zum Klingen bringen. Ihre Reben stehen nicht auf Weltklasselagen. Aber sie haben es durch intensive landwirtschaftliche Arbeit, organisch natürliche Kreislaufbewirtschaftung und ganzheitliches Denken geschafft, der Monokultur im Weinberg wieder Vielfalt an die Seite zu stellen und so ihren Weinen Ausstrahlung, Charakter und Identität, aber auch Kraft und Ruhe zu vermitteln.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 1.2 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Nur minimal geschwefelt

| Respekt® zertifiziert

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,2

0,75l

OEW21304



www.weinhalle.de