Johannes Zillinger

Reflexion K Grüner Veltliner*

, 750 ml

Austria,

9870012027

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus großen Gläsern genießen.

Soleier aus dem Kurkuma-Soja -Würzsud mit Eichblatt, Radicchio und Radieschen, dazu Fladenbrot (vegetarisch)

Chateau Briand mit Sauce Béarnaise, Blattspinat und Rösti

Perlgraupen Risotto mit geräuchertem Heilbutt

Tasting review

by Christina Hilker on 06.11.2025

Info zum Wein:

Die Trauben stammen von den ältesten Weinbergen des Weingutes und sind auf Kalksandstein gewachsen. Johannes Zillinger baut die Weine nach dem Vorbild seiner Großeltern aus, nach kurzer Mazeration findet die Gärung in großen Holzfässern statt.

Farbe:

Intensives Goldgelb.

Nase:

Der 2024er 2024 Reflexion K* Grüner Veltliner zeigt sich mit ausgeprägter Aromatik. Neben Apfelkompott, Birne und grüner Banane erinnert er deutlich an wilde Kräuter und Fenchel. Mit Sauerstoffkontakt den er aufgrund seiner Jugendlichkeit einfordert dringen Noten von Baumrinde und hellem Tabak hervor.

Gaumen:

Der Gaumen straff, präzise mit fordernder Säure und Gerbstof. Hier befindet sich kein Charmeur, sondern ein echter Charakterkopf im Glas mit dem man sich auseinandersetzen muss. Ein Wein mit markanter Struktur, der lange auf der Zunge verbleibt und ein breites Feld an Möglichkeiten bietet im kulinarischen Bereich.