Johannes Zillinger

JZ. Revølutiøn pink solera N.V.

750 ml

Austria,

9870012006

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Rote-Beete-Salat mit Himbeeren, Kirschen, Wacholderöl und Limette

(Gemüse & Vegetarisch)

Merguez mit Hummus und roter Beete

(Fleisch)

Naan mit würzigem Lammhackfleisch, eingelegten roten Zwiebeln, Joghurt Dip

(Fleisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 13.03.2024

Informationen zum Wein

Die Idee eines Alltagsweines fernab des Mainstreams. Roesler, Sankt Laurent und Syrah aus der Lage Steinthal. Nach der Handlese wurde der Roesler als ganze Traube gepresst. Die Gärung und Reifung erfolgte in 500-Liter-Tonneaux. Der Syrah stammt aus 2017 bis 2022 mit einer Gärung auf den Beeren. Die Gärung und Reifung erfolgte in 500-Liter-Tonneaux aus Akazie und Eiche. Der St. Laurent stammt aus den Jahren 2017 bis 2021. Solera-System in 500-Liter-Fässern und Edelstahl. Die Füllung erfolgte im März 2023 mit 30 mg Gesamtschwefel, 3.11 pH und 0,8 Gramm Restzucker.

Farbe

transparentes, leuchtendes Rubinrot. Rosé im Stile eines Claret

Nase

Dieser Rosé aus der Solera wirkt saftig und schon in der Nase köstlich. Der Wein wirkt wie eine Mischung von roten und dunklen Beeren, Kirsch-Clafouti mit Mandelsplittern, ganz dezentem Holzeinsatz und etwas Lavendel.

Gaumen

Am Gaumen verstärkt sich der köstliche Eindruck. Der Wein ist natürlich kein klassischer Rosé, was man schon an der Farbe erkennt. Es ist ein leichter Rotwein, der aber gleichzeitig intensiv wirkt. Leicht ist hier die Menge an Gerbstoff. Die *pink solera* wirkt saftig und sinnlich mit viel frischer roter Beeren- und Kirschfrucht, dezenten Hefenoten, einer seidigen Textur samt Hefe. Diesen Wein möchte man in großen Schlücken sanft über die Zunge gleiten lassen und seinem Charme immer wieder neu erliegen – bis zum süffigen, dezent knackig frischen Finale.