

 **Johannes Zillinger**

NUMEN Riesling

 , 750 ml

 **Austria,**

 **9870012014**



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Entenfleisch-Dim-Sum in einer Szechuan-Pfeffer-

Consommé

(Geflügel)

Orzotto mit Bergkäse und Pilzen

(Gemüse & Vegetarisch)

Räucheraal auf Röhrei mit Schnittlauchöl und

Avocado

(Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 13.03.2024

Informationen zum Wein

Physiologisch hochreife Trauben wurden aus einer eigenen Selektion alter Riesling-Rebstöcke am 28. September 2020 in der Lage Steinthal gelesen. Es erfolgte eine intrazelluläre Maischegärung über zehn Tage in Kvevri, danach wurde der Wein 14 Monate auf der Hefe ohne Eingriffe in 600-Liter-Tonneaux mit einem Anteil 10 % frischer Beeren ausgebaut. Die Füllung erfolgte ohne Schönung mit 20 mg/L Sulfiten im Februar 2023. Der pH-Wert liegt bei 3,2, der Restzucker bei 2 Gramm.

Farbe

mittleres Goldgelb

Nase

Weder die Farbe noch der Duft erinnern bei diesem NUMEN direkt an Riesling. Man muss sich die Rebsorte eher erarbeiten. Das macht aber nichts, denn es macht von Beginn an Spaß, in das Glas hineinzuschnuppern. Es duftet nach Heu und Stroh, nach mürben Äpfeln und Quitten, nach reifen Aprikosen und gelben Pflaumen. Dazu kommen tabakige und steinige Aspekte, Wollwachs und etwas Rauch, eine dezente Holznote und süß wirkende Hefe.

Gaumen

Am Gaumen findet man diese leicht süße Note von Hefe und Extrakt wieder, obwohl der Wein ja mit zwei Gramm fast komplett durchgegoren ist. Diese Komponente aber sorgt für viel Charme in diesem lebendigen, hochkomplexen Wein. Hier findet man jede Menge reifer gelber Frucht, Zesten, ein griffiges Tannin, eine straffe, lebendige Säure und eine damit verbundene Spannung. Dazu kommen auch hier eine leicht rauchige, zudem eine jodig-salzige Komponente, etwas Kalk und Pfeffer. Das mag für klassische Riesling-Trinker nicht sonderlich sortentypisch wirken, aber dafür habt man einen hervorragenden, in sich absolut stimmigen Wein im Glas, Chapeau!