



Johannes Zillinger

parcellaire rouge #1



, 750 ml



Austria,



9870012028



,

Alkoholgehalt:

0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Leicht gekühlt aus einem größeren Glas genießen.

Bohnen-Erbсен-Salat mit Brombeeren und Estragon Mayonnaise
(vegetarisch)

Pesto-Burger mit Blaubeer-Basilikumsauce

Wildkaninchen mit Steinpilzrisotto und Thymian

Tasting review

by Christina Hilker on 06.11.2025

Info zum Wein:

Cuvée aus Cabernet Franc und Syrah, geerntet aus kühlen, waldnahen Parzellen.

Spontangärung und Ausbau in offenen Bütten.

Farbe:

Strahlendes, durchscheinendes Kirschrot mit rubinroten Reflexen.

Nase:

Der 2022er Parcellaire rouge #1 zeigt im Duft Frische pur helle roten Früchte, Waldhimbeeren, rote Johannisbeeren, Preiselbeeren und Sauerkirschen tanzen den Reigen, durchmischt mit roter Paprika und Kräutern wie Salbei, Thymian und wilder Minze. Ein ätherischer Duft betont die Frische dieses glockenklaren Rotweins.

Gaumen:

Auf der Zunge zeigt er sich tänzerisch; lebendig, verspielt, die anregende rote Frucht und die Kräuternoten wirken geradezu mundwässernd, die Säure präsent, der Gerbstoff reif und zugleich pikant, der Nachhall lang und salzig. Ein Wein voller Eleganz für den ganz großen Genuss, was von den moderaten 12Vol% noch beflügelt wird.
Top Stoff!