

 **Johannes Zillinger**

parcelle rouge #1

 , 750 ml

 Austria,

 9870012011

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Käferbohnsuppe mit Pfeffer und Piment

d'Espelette

(Gemüse & Vegetarisch)

Lamm Biryani

(Fleisch)

Hähnchen Vindaloo

(Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 13.03.2024

Informationen zum Wein

Für diese drei Weine (blanc #1, blanc & Sauvignon und rouge #1) wähl Johannes Zillinger die kühlestn Parzellen der ältesten Weinberge aus: die waldnahen, nach Norden und Nordosten ausgerichteten Parzellen und die windigen Hanglagen, die alle auf Kalk-Sandstein-Böden wachsen. *Parcelle rouge #1* ist eine Cuvée aus 62 % Cabernet Franc und 38 % Syrah. Die Trauben wurden am 1. Oktober 2022 von Hand gelesen. Cabernet Franc und Syrah wurden in offen Bütten vergoren, der Syrah wurde drei Tage kühl vorvergoren. Der Ausbau erfolgte in alten Fässern. Der Gesamtschwefel liegt bei 25 mg/L, der pH-Wert bei 3,31 und der Restzucker bei 0,7 Gramm.

Farbe

leuchtendes dunkles, aber noch dezent transparentes Kirschrot

Nase

Bei diesem Rotwein springt die Frische geradezu aus dem Glas. Der Wein wirkt beerig und leicht kirschig mit einer klaren Cabernet Franc-Note von Himbeeren und Johannisbeeren, etwas roter Paprika und Tabak. Dazu kommen Noten von Pfeffer und Bresaola. All das wirkt fein verwoben.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der *parcelle rouge #1* knackig und leicht kernig sowie saftig mit einer Menge reifer, aber noch fester Beerenfrüchte. Dazu kommen Kräuter und Gestein, eine feine, elegante Textur und eine kühle, lebendige, ja elektrisierende Mineralität, begleitet von einem subtilen, eleganten Holzeinsatz. Was für ein Spaß!