

 **Johannes Zillinger**

JZ. Velue 2.0 Muskateller

 , 750 ml

 Austria,

 9870012004



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Polentastrudel mit Schwammerl

(Gemüse & Vegetarisch)

Glasnudelsalat mit Koriander, Limetten und Chili

(Gemüse & Vegetarisch)

Hähnchen-Taco mit Mango-Limetten-Salsa

(Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 13.03.2024

Informationen zum Wein

Velue ist der alte Name des Ortes Velm-Goetzendorf und auch der Weiden, welche entlang der Bäche des Ortes wachsen. Der Muscat Blanc à Petit Grains ist eine Selektion aller Muskateller-Lagen von Zillinger. Die Trauben wurden am 12. September 2022 von Hand gelesen, mit den Füßen gestampft und für sechs Stunden auf der Maische belassen. Danach wurde gepresst und spontan vergoren. Der Ausbau erfolgte in großen gebrauchten Tonneaux und im Edelstahl für sieben Monate auf der Hefe. Der Wein wurde im März 2023 mit 35 mg Gesamtschwefel, 3,1 pH und 1 Gramm Restzucker gefüllt.

Farbe

leicht trübes, helles Strohgelb

Nase

Der Duft des *Velue Muskatellers* wird bestimmt durch Noten wie Jasmin, Flieder und Rosen. Die floralen Noten verbinden sich mit Zitrus- und Limequat-Zesten und -Saft, etwas grünem und gelbem Apfel, Flechten auf nassem Stein sowie getrockneten Kräutern.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Muskateller spielerisch leicht und saftig, dann wiederum ernsthaft mit einer feinen, pikanten und herben Note von Bitterorangenschalen, Kräutern und Gestein. Die Säure wirkt reif und zunächst eher zurückhaltend, nimmt aber schnell Fahrt auf und wird zum Finale hin immer präsenter. Sie sorgt für das Agile in diesem Wein, während die Maischestandzeit der Trauben dem Wein das Taktile mitgegeben hat.