

 **Johannes Zillinger**

# NUMEN Grüner Veltliner

 , 750 ml

 Austria,

 9870012012



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Dim Sum mit Entenfleisch und Rosenkohl mit**

**Nussbutter**

(Geflügel)

**Tonkatsu mit Weißkohlsalat**

(Fleisch)

**Grüner-Spargel-Quiche**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 13.03.2024

## Informationen zum Wein

Physiologisch hochreife Trauben wurden aus einer eigenen Selektion alter Grüner Veltliner-Rebstöcke in der Lage Steinthal gelesen. Es erfolgte eine intrazelluläre Maischegärung über sechs Tage in Kvevri, danach wurde der Wein 22 Monate auf der Hefe ohne Eingriffe in 700-Liter-Akazienfässern ausgebaut. Die Füllung erfolgte ohne Schönung mit 20 mg/L Sulfiten im Februar 2023. Der pH-Wert liegt bei 3,15, der Restzucker bei 1 Gramm.

## Farbe

helles Goldgelb

## Nase

Im Duft merkt man schnell, dass man es mit einem kaum geschwefelten, lange auf der Hefe gelegenen Wein zu tun hat. Der *NUMEN grüner veltliner* duftet nach mürben Äpfeln, nach warmem Hefeteig, Nüssen und Mandelsplitter mit ein wenig Wollwachs, blondem Tabak und Gestein.

## Gaumen

Am Gaumen ist das ein komplexer, fest gewirkter und kraftvoller Wein, der deutlich hefig wirkt und eine entsprechend cremige Textur mit sich bringt. Da könnte man jetzt befürchten, dass damit auch eine gewisse Schwere und Gediegenheit einhergeht. Aber weit gefehlt. Der Wein besitzt eine beeindruckende Lebendigkeit und Frische, obwohl auch die Säure eher reif und fein denn druckvoll wirkt. Es sind das Mineralische, das Herb-Würzige, das leicht Salzige, was dem Grünen Veltliner Spannung und Lebendigkeit verleiht. Der Wein, der über eine eher dunkle Würze verfügt, bleibt lange am Gaumen präsent und verharrt dort in seiner Vielschichtigkeit.