

 **Johannes Zillinger**

# *NUMEN Fumé Blanc*

 , 750 ml

 **Austria,**

 **9870012024**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %



## **Food reccomendations**

from Christina Hilker

Unbedingt belüften und nicht zu kalt als großen Gläsern trinken.

Bunte Tomaten-Focaccia (vegan)

Soba Ramen, Miso Sud, Papada, grüner Spargel, Rotgamba,  
Morcheln (Bernd Bachofer, bachofers Restaurant \*)

Lachs mit warmem Rhabarbersalat und Roter Bete

# Tasting review

by Christina Hilker on 15.06.2025

## **Info zum Wein:**

[NUMEN = bezeichnet eine metaphysische Aktivität]

Dieser Sauvignon Blanc wurde fast ohne Eingriffe in den Keller erzeugt.

## **Info zum Ausbau:**

Physiologisch hochreife Sauvignon Trauben von unseren ältesten Rebstöcken speziell selektiert, interzellulär kurzzeitig in Amphoren vergoren und 16 Monate auf der Hefe ohne Eingriffe gelagert. Keine Schönung, keine Filtration.

## **Farbe:**

Gedecktes Goldgelb mit rötlichem Schimmer.

## **Nase:**

Dieser Duft ist mehr als eindrucksvoll unzählige wilde Kräuter, vereinen sich mit reifer Tomate, Stachelbeere, Rhabarber, Zitronenmelisse, aber auch mit dem Eindruck einer konzentrierten Fleischbrühe. Hier tritt ein echter Umami Wein aufs Parkett, seine Tiefe und Kraft ist unverkennbar zu spüren.

## **Gaumen:**

Auf der Zunge angelangt betört der 2022er NUMEN Fumé Blanc zum einen mit Dichte und zum anderen mit einer betörenden Frische. Er zieht förmlich über die Zunge und belegt diese angenehm mit seiner ausgeprägten salzigen Mineralität. Der überaus lange Nachhall lässt von einem Aroma intensiven Wohlfühlküche träumen.