Johannes Zillinger

parcellaire rouge #1

2022, 750 ml

Österreich, Weinviertel

9870012028

Cabernet Franc, Syrah

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Leicht gekühlt aus einem größeren Glas genießen.

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

Pesto-Burger mit Blaubeer-Basilikumsauce

Wildkaninchen mit Steinpilzrisotto und Thymian

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 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:

Der2022er 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!