

 **Johannes Zillinger**

Velue weiss

 2022, 750 ml

 Österreich, Weinviertel

 9870012001

 Grüner Veltliner, Muskateller, Riesling

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Sardinen in gewürztem Olivenöl mit krossem

Landbrot

(Fisch)

Spaghetti mit Lauch, Miso, Butter und Sesam

(Gemüse & Vegetarisch)

Pulled-Pork-Burger mit Kreuzkümmel

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.03.2024

Velue ist der alte Name des Ortes Velm-Goetzendorf und auch der Weiden, welche entlang der Bäche des Ortes wachsen. Der Wein ist eine Cuvée aus 50 % Grünem Veltliner, 25 % Riesling und 25 % Muscat à Petit Grains. Die Trauben wurden zwischen dem 11. September und 1. Oktober 2022 von Hand gelesen. Der Grüne Veltliner wurde als Ganztraube gepresst, der Riesling 24 Stunden mazeriert, der Muskateller 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 elf Monate auf der Hefe mit Betonage. Der Wein wurde im August 2023 mit 11,5 % alc., 35 mg Gesamtschwefel, 3,16 pH und 1 Gramm Restzucker gefüllt.

Farbe

zitrisch gelb

Nase

Im Duft erinnert der *Velue weiss 2022* an dezente Noten von Jasmin, Rosen und Muskat. Dazu kommen Fruchtnoten wie gelbe Äpfel und gelbe Kiwi, Karambole und Kap-Stachelbeeren. Schließlich gibt es eine kühle Komponente mit Kräutern und Gestein.

Gaumen

Am Gaumen wirkt die Cuvée saftig und sinnlich mit reifer gelb- und weißfleischiger Frucht, ein wenig Gerbstoff und einer seidigen, aber lebendigen Säure. Neben der Frucht gibt es auch hier etwas Gestein und Kräuter, sowie einem Hauch von Kreuzkümmel. Zum Finale hin wird der Wein immer agiler, druckvoller, drängender und salziger mit immensem Trinkfluss.