Johannes Zillinger

NUMEN Riesling

2022, 750 ml

Österreich, Weinviertel

9870012032

Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Steinbutt mit Safran-Fenchel, Beurre blanc und Zitronenthymian.

Sautiertes Kalbsbries mit Selleriepüree, brauner Butter und gerösteten Haselnüssen.

Thai-Curry mit Kaisergranat, Zitronengras, Ingwer und Koriander

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 27.07.2026

Farbe:

Sattes Goldgelb mit hellen Reflexen, das bereits die Reife, Konzentration und den eigenständigen Ausbau dieses Rieslings erkennen lässt.

Nase:

Die Nase präsentiert sich außergewöhnlich vielschichtig und von beeindruckender Intensität. Im Mittelpunkt steht weniger die Frucht als vielmehr eine faszinierende Welt aus Kräutern, Gewürzen und mineralischer Tiefe. Majoran, Zitronenthymian, Kerbel, Melisse sowie getrockneter Estragon und Thymian verleihen dem Wein eine nahezu mediterrane Kräuterwürze. Hinzu kommen Kurkuma, Curry, Safran und reichlich Fenchel in all seinen Facetten – von frischer Knolle über Fenchelsaat bis hin zu Fenchelpollen –, begleitet von Anis und zarten Erbsensprossen. Die Frucht bleibt bewusst zurückhaltend und fügt sich harmonisch in das Gesamtbild ein. Marille, Weinbergpfirsich und Nektarine treffen auf weiße Johannisbeere, Bergamotte, Blutorange, Grapefruit sowie kandierte Orangenzesten und kandierten wie auch frischen Ingwer. Kubeben-Pfeffer und weißer Pfeffer verleihen zusätzliche Spannung, während Mandel und geröstete Haselnuss eine feine nussige Tiefe erzeugen. Im Hintergrund schwingt eine honigartige Aromatik mit, die Wärme und Fülle suggeriert, ohne jemals süß zu wirken. Alles ist präzise verwoben und ergibt ein außergewöhnlich dichtes, vielschichtiges und eigenständiges Duftbild.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Riesling kompromisslos trocken, straff und von beeindruckender innerer Spannung geprägt. Eine markante Salzigkeit zieht sich vom ersten Eindruck bis weit ins Finale und wird von einer hochstehenden, präzisen Säure getragen, die den Wein förmlich über den Gaumen spannt. Feine Phenolik und animierende Bitterstoffe verleihen ihm zusätzliche Struktur und erzeugen genau jene griffige Adstringenz, die den Speichelfluss unmittelbar anregt. Trotz seiner Kraft bewahrt der Wein stets Balance, denn hinter der fordernden Struktur verbirgt sich eine feine Cremigkeit, die den Druck am Gaumen elegant abfedert. Besonders eindrucksvoll ist seine vertikale Stilistik: Der Wein baut weniger über Breite als über Zug, Energie und Präzision auf. Er wirkt eisenhaltig, fast blutig und rostig in seiner Mineralität und vermittelt dadurch eine außergewöhnliche Tiefe und Ernsthaftigkeit. Das lange, salzige Finale bleibt minutenlang präsent und unterstreicht eindrucksvoll den Charakter dieses kompromisslosen Rieslings. Ein Wein voller Energie, Herkunft und Persönlichkeit, dessen größte Stärke in seiner kompromisslosen Klarheit, seiner Textur und seinem enormen Trinkzug liegt.