

 **Johannes Zillinger**

Reflexion K Grüner Veltliner*

 2023, 750 ml

 Österreich, Weinviertel

 9870012008

 Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Panierte Seezunge mit Beurre Blanc und cremigen Mairübchen

Ravioli mit Kürbis und Salbei

Burrata mit gegrillten Trauben und Basilikum

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 13.07.2024

Info:

Das Weingut Johannes Zillinger feiert in 2024 das vierzigste Jahr biologischer Bewirtschaftung. Als Quintessenz der Vergangenheit sowie als Anerkennung und aus Respekt für die noch aktiven Generationen wurde dieser Wien aufgelegt. Die Idee ist, die Lieblings-Weinberge und -Vinifikationsmethoden von Johannes sowie seinem Vater und Großvater zu vereinen. Alle Weinberge eint der Kalksandsteinboden im Untergrund und natürlich eint alle drei Anteile dieses Weines die Rebsorte schlechthin: Grüner Veltliner.

55-jährige Reben stammen aus dem Kellerberg in Großbergen, als Anteil des Großvaters. Der Wien wurde sechs Stunden mazeriert und in großen, alten Fässern ausgebaut. Die väter-Generation wird durch den Kellerberg in Steinhal hinzugefügt. Hier werden 12 Stunden Maischekontakt angewendet und im Stahltank ausgebaut. Johannes heute sieht die Zukunft eher in den Nordlagen mit kühlerem Klima. Er steuert vierzigjährige Reben aus dem Hohen Eck bei. Sein Anteil in dieser Assemblage wird mit ganzen Trauben gepresst und dann in der 1000l-Amphore ausgebaut.

Diese Abfüllung gibt es in Deutschland exklusiv bei Vinaturel.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit zartgrünen Reflexen

Nase:

Eine sehr würzige, markante Nase erwartet einen im Glas. Sehr wohl ist die Rebsorte hier deutlich zu erkennen, wenn auch viel leiser oder atypischer als bei vielen Exemplaren. Dafür strahlt er Ruhe aus und macht einen stolzen Eindruck. Fernab von Frucht und Glamour. In der Tiefe des Weines liegt seine große Stärke. Nimmt man einen kräftigen Zug der Nase offenbart sich diese vertikale Art enorm. Für mich offenbart er eine sehr erwachsene Dosis an Kräuterfrische. Melisse, Thymian, Salbei und Minze. Weißer Pfeffer sowie etwas Kardamom kommen ergänzend hinzu. Seine Frucht ist subtil, wenn auch enorm wichtig. Bergamotte und Kaffir-Limette stechen dabei hervor. Seriös, ansprechend, ehrlich.

Gaumen:

Und genau so macht er am Gaumen weiter. Ein satter Auftritt, ähnlich der österreichischen Nationalmannschaft bei der EM 2024. Mit ähnlich viel Tiefe wie in der Nase und einer sagenhaften Länge breitet er sich am Gaumen aus. Eine feine Schärfe umgibt ihn dabei. Strukturiert und dicht, ohne üppig zu wirken. Im Gegenteil. Seine Struktur ist

eher ausgezert und vertikal einzuordnen. Die Frucht spielt auch hier eine unterordnete Rolle, dafür wirkt er haptisch beindruckend und brilliert mit seiner Energie. Das vibriert am Gaumen und möchte gefühlt nie aufhören.