## Johannes Zillinger

# *NUMEN Muskateller*

**2022, 750 ml**

**Österreich, Weinviertel**

**9870012034**

**Muskateller**

**Alkoholgehalt:** 12,0 %




## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt belüften und nicht zu kalt als großen Gläsern trinken.

Gerösteter Blumenkohl mit Safran-Joghurt, eingelegter Zitrone, Koriander und Chiliöl (vegetarisch)

Ceviche von der Dorade mit Grapefruit, grünem Chili, Koriander und rosa Pfeffer

Perlhuhn mit Aprikosen, Estragon, geröstetem Fenchel und Polenta

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.08.2026

**Info zum Wein:**

[NUMEN = bezeichnet eine metaphysische Aktivität]

**Info zum Ausbau:**
Physiologisch hochreife Trauben aus unseren ältesten Rebstöcken, speziell ausgewählt, interzellulär kurz in Amphoren vergoren und 22 Monate ohne Eingriffe auf der Hefe gelagert. In diesen Weinen stecken alle verrückten Ideen der letzten Jahre. Weine, inspiriert von der Natur, sage ich! (Johannes Zillinger)

**Farbe:**

Strahlendes, intensiver Bernstein mit goldenen Reflexen.

**Nase:**

Der 2022er NUMEN Muskateller ist ein ätherisches von grandiosen Aromen geprägtes Feuerwerk. Reife exotische Früchte, wie Mango, Ananas, Orange und Bananenschale vermischen sich mit getrocknetem Ingwer, Bergamotte und Zimtblüte. Untermauert ist das Ganze von ernsthafter und fordernder Mineralität.

**Gaumen:**

Am Gaumen attackiert er einen angenehm mit einem süß; salzig anmutenden Auftakt, ohne dass hier Restsüße im Spiel ist. Seine Frucht und duftige Aromatik flutet den Gaumen. Großes Kino im Glas, Dichte, Würze, Tiefe und fantastische Länge, da weiß jemand genau was er tut und wo die Reise hingehen soll. Bravo Johannes Zillinger!