Johannes Zillinger

NUMEN Muskateller

2021, 750 ml

Österreich, Weinviertel

9870012015

Muskateller

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gegrillter Thunfisch, scharfe Wassermelone, Möhren-Yuzu-Salat

(Fisch)

Fenchel-Cedratzitronen-Salat mit Sumach

(Gemüse & Vegetarisch)

Calamares gefüllt mit Mangold, Fenchelsamen, Strauchtomaten und Anchovis

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.03.2024

Informationen zum Wein

Physiologisch hochreife Trauben wurden aus einer eigenen Selektion von Muscat à Petit Grains-Rebstöcken am 9. September 2021 gelesen. Es erfolgte eine intrazelluläre Maischegärung über zehn Tage in Kvevri, danach wurde der Wein 14 Monate auf der Hefe ohne Eingriffe in 600-Liter-Tonneaux mit einem Anteil 10 % frischer Beeren ausgebaut. Die Füllung erfolgte ohne Schönung mit 35 mg/L Sulfiten im Februar 2023. Der pH-Wert liegt bei 3,36, der Restzucker bei 1 Gramm.

Farbe

recht trübes helles Goldgelb

Nase

Dies ist eine Muskateller-Nase, die es in sich hat. Die Rebsorte ist klar erkennbar, der Duft intensiv, aber nicht quietschig. Vielmehr eröffnet sich hier – vor allem mit Luft – eine ganz eigene Welt von Rosen, Muskat und Grapefruitzesten, Bitterorangen und Limettenabrieb. Dazu kommen so ungewöhnliche Noten wie die von gebackener Sellerie, frischen Gartenkräutern und nassem, gebranntem Ton.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein zunächst seidig und griffig dank des prägnanten Gerbstoffs. Die Säure, die zunächst dezent wirkt, wird am Gaumen immer präsenter. Die floralen Noten und die helle, vor allem zitrische Frucht sorgen für eine klare Muskat-Aromatik, während die Zesten pikant herbe Nuancen in den Wein bringen. Der Wein wirkt dicht und schlank zugleich, dazu salzig, straff und lang. Alles greift gekonnt ineinander, ist klar maischevergoren, aber nicht anstrengend.