Johannes Zillinger

NUMEN Sankt Laurent Rosé

2020, 750 ml

Österreich, Weinviertel

9870012016

Sankt Laurent

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gegrillter Radicchio Tardivo mit Kampotpfeffer und Rote-Beete-Essig

(Gemüse & Vegetarisch)

Scheiben vom Onglet mit Polenta und Kirsch-Jus

(Fleisch)

Kabeljau mit Kakaobohnensplittern auf Wirsing-Püree mit Piment d'Espelette

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.03.2024

Informationen zum Wein

Physiologisch hochreife Trauben wurden aus einer eigenen Selektion von Sankt-Laurent-Rebstöcken am 9. September 2021 gelesen. Es erfolgte eine *macération semi-carbonique* über sechs Monate in Kvevri, danach wurde der Wein 4 Monate auf der Hefe ohne Eingriffe in 500-Liter-Tonneaux aus Akazienholz ausgebaut. Die Füllung erfolgte ohne Schönung mit 25 mg/L Sulfiten im März 2023. Der pH-Wert liegt bei 3,2, der Restzucker bei 1 Gramm.

Farbe

Trübes, helles Rubinrot

Nase

Zillingers *NUMEN Rosé* ist ein zarter, heller Rotwein von über 100 Jahre alten Reben. Er duftet nach getrockneten violetten Blüten, Sauerkirschen und Kirschkernen, roten Beeren und steiniger Mineralik. Hinzu kommen Noten von Lorbeer, etwas Unterholz und ein Anflug von Piment d'Espelette.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein charmant und einladend mit einem seidigen Tannin und einer Säure, die zu einem weiteren Schluck auffordert. Was besonders gut gefällt ist die Mischung aus süßer Beerenfrucht und herben und auch leicht erdigen Noten. Das ist ein lebendiger, auch hier eher zarter und doch lange am Gaumen verweilender Wein von großer innerer Harmonie.