Johannes Zillinger

Velue weiss

2024, 750 ml

Österreich, Weinviertel

9870012029

Grüner Veltliner, Muskateller, Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Große Gläser stehen ihm gut zu Gesicht.

Frittierte Gemüsesticks mit Kräuter- und Knoblauch Dip.

(vegetarisch)

Linguine mit Gemüse, Krabben und Parmesan

Geschnetzeltes vom Schwein an leichter Weißwein Sauce, mit

Karotten-Erbsen-Gemüse und Reis

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.12.2025

Info zum Wein:

VELUE = der alte Name des Dorfes „Velm-Goetzendorf“ und der alte Name der Weidenbäume, die entlang der kleinen Flüsse in unserem Dorf wachsen]. Velue, weil alles, was ich vinifiziere, in meinen eigenen Weinbergen angebaut wird; biodynamisch bewirtschaftet und minimalistisch vinifiziert. Velue, weil ich meinen eigenen individuellen Weinstil kreiere und meinen Weinen keine Korsetts aufzwinge. Viel Struktur, perfekte Leichtigkeit und Trinkfreude zeichnen meine Velue-Linie aus. Der Riesling ist die erste Ernteauswahl aus meinem Weinberg in der Gegend von Steinthal; vergoren und gelagert in Edelstahl und großen Eichenfässern. (Johannes Zillinger)

Farbe:

Helles, leicht getrübtes Gelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Florale Duftigkeit vereint sich mit feinem Anis und Muskatwürze, die Frucht wirkt klar und erinnert an feste Birne, mürben Apfel und Quitte. Ein überaus einladender und puristischer Auftakt, der sehr authentisch anmutet.

Gaumen:

Saftig und cremig läuft der 2024er VELUE weiss über die Zunge, er überzeugt mit zurückhaltender Säure und feinem Gripp. Durch seinen unkomplizierten Charakter passt er hervorragend zu einer großen Vielzahl von unterschiedlichen Gerichten, wobei man ihn perfekt auch Solo zischen kann ?.