Johannes Zillinger

NUMEN Fumé Blanc

2024, 750 ml

Österreich, Weinviertel

9870012033

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt belüften und nicht zu kalt als großen Gläsern trinken.

Gegriller Lauch, Miso-Hollandaise, grüner Apfel, geräucherte Mandel und Kerbelöl (vegetarisch)

Saibling aus dem, Holzofen, geräucherte Kartoffel, Gurke, Sauerampfer und Dill

Soba Ramen, Miso Sud, Papada, grüner Spargel, Rotgamba, Morcheln (Bernd Bachofer, bachofers Restaurant *)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.08.2026

Info zum Wein:

[NUMEN = bezeichnet eine metaphysische Aktivität]

Dieser Sauvignon Blanc wurde fast ohne Eingriffe in den Keller erzeugt.

Info zum Ausbau:

Physiologisch hochreife Sauvignon Trauben von unseren ältesten Rebstöcken speziell selektiert, interzellulär kurzzeitig in Amphoren vergoren und 16 Monate auf der Hefe ohne Eingriffe gelagert. Keine Schönung, keine Filtration.

Farbe:

Gedecktes Goldgelb.

Nase:

Dieser Duft ist mehr als eindrucksvoll unzählige wilde Kräuter, vereinen sich mit reifer Tomate, Stachelbeere, Rhabarber, Zitronenmelisse, aber auch mit dem Eindruck einer konzentrierten Fleischbrühe und Räucheraromen. Hier tritt ein echter Umami Wein aufs Parkett, seine Tiefe und Kraft ist unverkennbar zu spüren.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt betört der 2024er NUMEN Fumé Blanc zum einen mit Dichte und zum anderen mit einer betörenden Frische. Er zieht messerscharf über die Zunge und belegt diese angenehm mit seiner ausgeprägten salzigen Mineralität. Seine Frucht von gelben Früchten, Walderdbeeren und süßer Stachelbeere wirkt überaus saftig und leichtfüßig. „Power without weight“ und ganz viel Umami. Unendlicher Nachhall. Ein echtes Meisterwerk!