

 Johannes Zillinger

NUMEN Fumé Blanc

 2022, 750 ml

 Österreich, Weinviertel

 9870012024

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt belüften und nicht zu kalt als großen Gläsern trinken.

Bunte Tomaten-Focaccia (vegan)

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

Lachs mit warmem Rhabarbersalat und Roter Bete

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.06.2025

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 mit rötlichem Schimmer.

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. Hier tritt ein echter Umami Wein aufs Parkett, seine Tiefe und Kraft ist unverkennbar zu spüren.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt betört der 2022er NUMEN Fumé Blanc zum einen mit Dichte und zum anderen mit einer betörenden Frische. Er zieht förmlich über die Zunge und belegt diese angenehm mit seiner ausgeprägten salzigen Mineralität. Der überaus lange Nachhall lässt von einem Aroma intensiven Wohlfühlküche träumen.