



Johannes Zillinger

Perpetuum blanc



2020, 750 ml



Österreich, Weinviertel



9870012017



Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Zackenbarsch mit Fischrogen-Beurre Blanc, Kapern

und Fenchelgrün

(Fisch)

Mairübchen-Carpaccio mit Holunderblüten-Sirup

und Stachelbeeröl

(Gemüse & Vegetarisch)

Ofenhuhn mit Salzzitronenfüllung, Kapern und

Za'atar

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.03.2024

Informationen zum Wein

Perpetuum ist die Essenz von Zillingers Weinstil. Er verkörpert die Eleganz der *Velues*, die Mineralität und Kühle der *Parcelaires* und den Druck und die Komplexität der *Numens*.

Der Sauvignon Blanc wurde am 17. September 2020 von Hand gelesen. Es erfolgte zu 80 % eine Ganztraubenpressung und zu 20 % eine intrazelluläre Gärung in 500 Liter-Amphoren für fünf Tage. Danach wurde langsam gepresst und der Wein für 12 Monate unter Flor-Hefe in drei alten Champagnerfässern gelagert. Der Gesamtschwefel liegt bei 18 mg, der pH-Wert bei 3,2 und der Restzucker bei 0.7 Gramm.

Farbe

helles, leicht trübes Goldgelb

Nase

Was für eine wunderbare Nase trägt der *Perpetuum blanc* vor sich her! Der reinsortige, unter Florhefe gereifte Sauvignon Blanc duftet nach Kelleräpfeln, etwas Wiesenhonig, reifem Hefeteig und Bienenwachs. Dazu kommen gemahlene Mandeln und Nüsse, etwas blonder Tabak und ein Hauch von Walnuss. Schließlich findet man Noten von kandiertem Ingwer und kandierter Ananas, etwas reifer Kumquat und Verbene. All das changiert mit Luft und Wärme immer wieder neu und anders.

Gaumen

Am Gaumen ist das ein sich vielschichtig auffächernder Wein voller Eleganz und Dichte, einer tiefen, inneren Kraft und gleichzeitigen Transparenz und Lebendigkeit. Es ist ein Wein mit vitaler Säure und beeindruckender Vibration und Spannung, einem Hauch von Stachelbeere und deutlichen Limetten- und Grapefruitnoten. Der Sauvignon Blanc wirkt hefig, dadurch sinnlich und seidig, erinnert an Salzzitrone, an Verbene und Melisse. Er kleidet den Gaumen aus und bleibt noch minutenlang haften, wenn man längst geschluckt hat. Das ist ein außergewöhnlicher, Sauvignon Blanc, der keinen Vergleich scheuen muss.