

 **Johannes Zillinger**

parcellaire blanc #1

 , 750 ml

 Austria,

 9870012009

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

**Kichererbsen-Curry mit Kaffir-Limettenblättern
und Kokosmilch**

(Gemüse & Vegetarisch)

Hähnchen-Burger mit gegrillten Pfirsichscheiben
(Geflügel)

Pasta mit Birnen, Walnüssen und Weichkäse
(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 13.03.2024

Informationen zum Wein

Für diese drei Weine (blanc #1, blanc & Sauvignon und rouge #1) wählt Johannes Zillinger die kühlest Parzellen der ältesten Weinberge aus: Die waldnahen, nach Norden und Nordosten ausgerichteten Parzellen und die windigen Hanglagen, die alle auf Kalk-Sandstein-Böden wachsen. *Parcelaire blanc #1* ist eine Cuvée aus 62 % Welschriesling und 38 % Chardonnay. Die Trauben wurden am 19. September 2021 von Hand gelesen. Der Welschriesling wurde spontan in Kvevri vergoren, der Chardonnay als Ganztraube gepresst und spontan in gebrauchten Numen-Tonneaux vergoren. Der Ausbau erfolgte für zwölf Monate in 1.000- und 600-Liter-Fässern. Der Gesamtschwefel liegt bei 25 mg/L, der pH-Wert bei 3,2 und der Restzucker bei 3 Gramm.

Farbe

Zitronengelb

Nase

Vor allem der Welschriesling prägt hier die Nase mit einem leicht nussig herben Duft, der sich mit etwas gelbem Curry, blondem Tabak, Flechten und Geäst mischt. Der Chardonnay sorgt für Noten von Zitronen und noch knackigen Birnen.

Gaumen

Am Gaumen ist das ein präziser, geschliffen klarer Wein mit großer Tiefe. Die prägende Salzigkeit und das Zitrische wirken mundwässernd, die Phenolik griffig und das Curry würzig. Der Wein besitzt Volumen und Kraft, bleibt aber trotzdem faszinierend schlank und elektrisierend frisch. Es ist ein absolut stimmiger, in sich balancierter Wein von großer Spannung.