Johannes Zillinger

Velue weiss

, 750 ml

Austria,

9870012020

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Stulle mit Käse

Stulle mit Fisch

Stulle mit Wurst

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 09.12.2024

„Velue“ ist der alte Name der Weiden, die entlang der Bäche des Ortes Velm-Götzendorf wachsen. Der Velue Weiß ist eine Cuvée aus 50 % Grünem Veltliner, 25 % Riesling und 25 % Muscat à Petit Grains. Naturbelassen, im Stahltank und großen Fass spontan vergoren und ausgebaut, bietet er unmittelbaren Genuss. Die Trauben dafür wurden von Hand gelesen, teils nach kurzer Maischestandzeit gepresst und kleine Anteile auch in Amphoren auf der Schale vergoren. Die Velue-Weine stehen für individuellen, jedoch unkomplizierten Trinkspaß mit Leichtigkeit und Struktur. Der Ausbau erfolgte in großen gebrauchten Tonneaux und im Edelstahl für elf Monate auf der Hefe mit Betonage. Es wurden 10.000 Flaschen produziert.

Farbe:
Sattes Strohgelb mit leicht seidenmattem Schimmer.

Nase:
Die Nase des 2023 Velue Weiß von Johannes Zillinger duftet nach frisch gemähter Sommerwiese und jungem Most. Kräuterinfusion und Strohblumen mischen sich mit Äpfeln und kleinen Birnen, Trauben und Heu. Wildwüchsig-würzig und dabei erfrischend authentisch macht die Nase deutlich auf Naturburschen und weckt damit extreme Neugier.

Mund:
Super saftiges Natur-Glou-Glou ohne Fehl und Tadel. Befeuert durch die restliche Gärkohlensäure glitzert er am Gaumen wie Sternenstaub. Die mostige Frucht hat etwas entspannt Natürliches, ohne den Budenzauber des Naturweines. Ein im wahrsten Sinne des Wortes freudvoller Trunk, der eher als Most denn als fertiger Wein auftritt – aber das ist ja, wie alles, eine Sache der Lesart. Schluckwiderstand jedenfalls niederschwellig.