Johannes Zillinger

JZ. Revolution red solera N.V.

750 ml

Austria,

9870012007

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Rote-Rüben-Terrine mit Bohnenkraut und Akazienhonig

(Gemüse & Vegetarisch)

Rosenkohl-Tempura mit Rote-Beete-Ingwer-Salat nach Stevan Paul

(Gemüse & Vegetarisch)

Grüne Echiladas mit Tomatillos und Hühnchen

(Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 13.03.2024

Informationen zum Wein

Die Idee eines Alltagsweines fernab des Mainstreams. Eine Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot und Roesler. Nach der Handlese wurde der Roesler als ganze Traube gepresst. Der Roesler stammt aus den Jahren 2018 bis 2021, wurde kurzzeitig schalenvergoren und in alten Fässern gelagert. Der Merlot wurde ganzbeerig vergoren und nach der Gärung in 500-l-Eichen- und Edelstahlfässern gelagert. Der Cabernet stammt aus den Jahren 2019 bis 2021. Nach einer kurzen Vergärung in offenen Bütten wurde er ebenfalls in 500-l-Eichen- und Edelstahlfässern gelagert. Die Füllung erfolgte im Februar 2024 mit 25 mg Gesamtschwefel, 3.32 pH und 0,7 Gramm Restzucker.

Farbe

Mittleres, leicht transparentes Rubinrot

Nase

Im Duft wirkt die *red solera* von Johannes Zillinger noch zurückhaltend und jugendlich. Sie erinnert an Brombeeren, ein wenig Rote Beete mit den entsprechend erdigen Noten, dunkle Kirschen, Strohblumen, Lorbeer und Gestein.

Gaumen

Am Gaumen bestätigt sich das Jugendliche in Form eines straffen, frischen, kühlen und herben Gesamteindrucks, der sich mit einer dezent hefigen und seidigen Textur verbindet. Der Wein versprüht Lebenslust mithilfe der agilen Säure und saftigen dunkelbeerigen Frucht. Das Tannin ist fein und griffig, der Wein dezent kräuterwürzig und wiederum angenehm herb im Finale. Genau dort wird der Anteil von Cabernet Franc besonders präsent.