

 Johannes Zillinger

parcellaire blanc&sauvignon

 , 750 ml

 Austria,

 9870012026

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Ricotta-Kräuter-Pfannkuchen (vegetarisch)

Sellerie-Risotto mit Kapern und Zitronenabrieb (vegetarisch)

Rotbarbe mit Fenchel und Lauch (Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 29.08.2025

Informationen zum Wein

Für den Wein mit dem kryptischen Namen *PARCELLAIRE blanc #2 & Sauvignon* wählt Johannes Zillinger die kühlstens Parzellen der ältesten Weinberge aus: die waldnahen, nach Norden und Nordosten ausgerichteten Parzellen, die auf Kalk-Sandstein-Böden wachsen. Sie heißen *Hohes Eck* und *Lissen*. *PARCELLAIRE blanc #2 & Sauvignon* ist eine Cuvée aus 62 % Weißburgunder und 38 % Sauvignon Blanc. Die Trauben wurden am 15. September 2022 von Hand gelesen. Der Weißburgunder wurde spontan als Ganztraube in Kvevri gepresst und dort zunächst über sechs Tage vergoren und danach in großen Holzfudern weitervergoren. Der Chardonnay wurde als Ganztraube gepresst und spontan in gebrauchten 500-Liter-Tonneaux vergoren. Der Ausbau erfolgte für 12 Monate auf der Hefe in 1.000- und 500-Liter-Fässern. Der Gesamtschwefel liegt bei 35 mg/L, der pH-Wert bei 3,3 und der Restzucker bei 0,7 Gramm.

Farbe

Goldgelb

Nase

Diese Cuvée aus Weißburgunder und Sauvignon Blanc duftet komplex und elegant nach Wiesenkräutern, ein wenig Hopfen, Holunderblüten, Verbene und Zitronenschalen, nach weißen Johannisbeeren, etwas Fenchelgrün und ein wenig blondem Tabak.

Gaumen

Am Gaumen wirkt die Cuvée reif, rund und saftig mit einer feinen, eleganten Textur. Tatsächlich kleidet der Wein den Gaumen zur Gänze aus, ist rund und cremig, verbindet das jedoch mit einer tiefen Frische und präsenten Mineralität, Salzigkeit und einer wiederum tabakig wirkenden Würze und Nussigkeit. Ein tiefer, ruhiger und in sich ruhender Wein von großer Schönheit.