



Johannes Zillinger

parcellaire blanc #1



2022, 750 ml



Österreich, Weinviertel



9870012023



Chardonnay, Welschriesling

Alkoholgehalt:

12,0 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Kräutercreme-Suppe mit pochiertem Ei (vegetarisch)

Geräucherte Forelle mit Meerrettich-Granatapfel-Schmand und
jungen Kartoffeln

Rollbraten vom Schwein gefüllt mit Mandeln und Apfel auf Bulgur

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 30.04.2025

Info zum Wein:

Chardonnay 38%, Welschriesling (Graševina, Riesling Italico, Olaszrizling, Laški rizling, Rizling Vlašský, Rizling Rýnsky) 62%.

Info zum Ausbau:

Die Trauben wurden am 29. September von Hand gelesen, gepresst und mit natürlichen Hefen vergoren. Welschriesling ganze Trauben in Amphoren vergoren, gepresst und in 500-Liter-Fässern gereift / Chardonnay ganze Trauben gepresst, vergoren und in alten NUMEN-Fässern gereift. Keine Schönung, Keine Filtration, nur 1,4g Restzucker.

Farbe:

Getrübtes Goldgelb.

Nase:

Der 2022er Parcellaire Blanc duftet kompakt und intensiv nach Birne, Quitte, Hefe, Mandeln, helle Blüten, Gräser und Kräuter. Es bietet sich eine wunderschöne Dichte und saftige Fülle dar, man freut sich direkt darauf in diesen Wein eintauchen zu können.

Gaumen:

Am Gaumen angelangt zeigt er sich mit saftiger Fülle, viel Gripp und salziger Länge.

Ein Wein, mit wunderschöner Präsenz, der die Karaffe einfordert und schon Solo ein echter Genuss ist. Mit den richtigen Speisen lebt er zusätzlich auf und bietet uns ein Fest der Sinne. Großartiger Tropfen!