

 **Johannes Zillinger**

JZ. Revolution white solera

N.V.

 750 ml

 Österreich, Weinviertel

 9870012005

 Chardonnay, Riesling, Scheurebe

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Risotto mit glacierten Pfirsichen und Pfifferlingen

(Gemüse & Vegetarisch)

Huhn mit Paprikaschoten, Thaichilisauce, Sojasauce

und Cashews

(Geflügel)

Chicken-Teriyaki mit Sesam-Miso-Mayo

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.03.2024

Informationen zum Wein

Die Idee eines Alltagsweines fernab des Mainstreams. Chardonnay, Riesling und Scheurebe aus den Lagen Hohes Eck und Lissen. Nach der Handlese erfolgte beim Chardonnay eine rund zehn Tage währende Maischegärung in 1000-l-Amphoren. Danach wurde gepresst und der Wein wieder in den Amphoren gelagert. Die Scheurebe entstammt den Jahren 2017 bis 2022. Der Beginn der Gärung geschah auf den Schalen. Nach abgeschlossener Gärung erfolgte die Lagerung in 600-l-Fässern aus Akazie und Eiche. Der Riesling entstammt einer Solera der Jahre 2013 bis 2022 in 600-Liter-Fässern und Edelstahl. Die Füllung erfolgte im März 2023 mit 30 mg Gesamtschwefel, 3.25 pH und 1 Gramm Restzucker.

Farbe

mittleres, leicht trübes Strohgelb

Nase

Die Weiße Cuvée mit Teilen aus der Solera ist ein cremig und sinnlich wirkender Wein mit einem Auftakt von Flieder und Muskat, gelben Äpfeln und Pfirsichen. Frucht und Florales werden begleitet von leicht nussigen Anklängen, etwas blondem Tabak und Kräuterwürze.

Gaumen

Am Gaumen wirkt die weiße *Solera* würzig und leicht phenolisch, markant salzig und stoffig mit wiederum tabakigen und kräutrigen Anklängen. Die Säure wirkt fein und sinnlich, der Wein saftig und durch die Scheurebe auch betont fruchtig. Zum Finale hin wird der Wein einerseits immer schmelziger mit einem leichten Hefeschleier, andererseits immer salziger, mineralisch vibrierender und auch etwas rauchiger.