

 **Johannes Zillinger**

Velue

 2022, 750 ml

 Österreich, Weinviertel

 9870012002

 Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 11,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Erdäpfelschmarrn mit Fenchel und Kräuteröl

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrilltes Nackensteak mit grünem Curry-Reissalat

(Fleisch)

Fischeintopf vom Kabeljau mit Ras el Hanout

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.03.2024

Informationen zum Wein

Velue ist der alte Name des Ortes Velm-Goetzendorf und auch der Weiden, welche entlang der Bäche des Ortes wachsen. Der Grüner Veltliner ist eine Selektion aller Veltliner-Lagen von Zillinger. Die Trauben wurden zwischen dem 6. und 30. September 2022 von Hand gelesen. 50 % der Lese wurden als ganze Trauben gepresst, 45 % 12 bis 24 Stunden mazeriert und 5 % auf den Schalen vergoren. Der Ausbau erfolgte in großen gebrauchten Tonneaux, im Edelstahl und in Amphoren. Der Wein wurde im März 2023 mit 35 mg Gesamtschwefel, 3,15 pH und 1 Gramm Restzucker gefüllt.

Farbe

sattes Strohgelb

Nase

Der *Velue Grüne Veltliner* wirkt im Duft zart, geschliffen und präzise mit Noten von gelben Äpfeln, etwas gelber Pflaume, Hanf, Hefe und einem Potpourri an Kräutern, etwas Rinde und Flechten nach einem Frühlingsregen.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der Wein frisch und schlank, elegant und saftig mit einer feinen, von leichtem Gerbstoff geprägten Textur und einer durchschimmernden Mineralität. Der *Grüne Veltliner* ist absolut sortentypisch, durch die geringe Schwefelung einladend und offen mit einer feinen Säurestruktur und einem leichten Biss. Das Finale ist bestimmt von leichter Salzigkeit und einem gleichzeitigen dezenten, sinnlichen Hefeschleier.