Johannes Zillinger

NUMEN Sankt Laurent Rosé

2021, 750 ml

Österreich, Weinviertel

9870012031

Sankt Laurent

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt belüften und nicht zu kalt als großen Gläsern trinken.

Wildkräuter Salat mit Granatapfel, roter Bete und Ziegenfrischkäse (vegetarisch)

Lachs lauwarm auf Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit Thymian Polenta

Entenbrust mit Kirschsauce, dazu Erbsen mit Minze

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.12.2025

Info zum Wein:

[NUMEN = bezeichnet eine metaphysische Aktivität]

Info zum Ausbau:
6 Monate lang mit Kohlensäuremaischung in Amphoren vergoren, langsame und schonende Pressung von Hand, 4 Monate lang ohne jeglichen Eingriff in 500-Liter-Fässern aus Akazienholz und Eiche sedimentiert.

Farbe:

Dichtes Purpur, bereits die Optik ist ausdrucksstark.

Nase:

Sauerkirschen, Sauerkirschkern, Holunderbeeren und Holunderholz machen den Auftakt, ergänzt von Buchsbaum und weihnachtlichen Gewürzen, wie Zimt und Sternanis Abgerundet wird alles durch eine florale Duftigkeit, die ihm Schwerelosigkeit verleiht.

Gaumen:

Auf der Zunge zeigt sich der 2021er Numen Sankt Laurent rosé mit lebendiger Frische feinem Gerbstoff und die Frucht wandelt sich in Richtung rote Früchte, was den Rosé Charakter wieder mehr in den Vordergrund stellt. Ein Wein, bei dem man die Flasche leertrinken möchte und den man perfekt zu kreativer Küche kombinieren kann.