Johannes Zillinger

Velue rot

2023, 750 ml

Österreich, Weinviertel

9870012003

Merlot, Regent, Zweigelt

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Carpaccio von roter Bete mit Crème Fraiche und Walnüssen

Meerbarbe vom Grill mit geschmorter Paprika

Lammkarree vom Grill mit dicken Bohnen und Thymian-Jus

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 13.07.2024

Info:

Velue Rot ist in 2023 eine Cuvée aus 80% Zweigelt, 15% Merlot sowie ergänzenden 5% Regent.

Die Idee dahinter ist ein saftiger, fruchtiger Rotwein im Einstiegssegment, der auch kühl genossen werden kann.

Der Zweigelt hierfür steht in drei kleineren Parzellen mit vierzigjährigen Reben, die reinen Kalksandstein im Untergrund haben. Der Zweigelt wird für vier Tage auf den Beeren angegoren.

Auf Lehm wächst der Merlot in einem kleinen, leicht nach Norden ausgerichteten Weinberg. Dieser wird für fünf Tage auf den ganzen Trauben angegoren.

Der Regent stammt von einem Hochplateau auf Löss mit 24 Jahre alten Reben, die jedoch direkt abgepresst werden.

Farbe: Leuchtendes Purpur mit geringer Dichte und hellen sowie bläulichen Reflexen

Nase: Die Nase ist erstmal zunächst deutlich auf der fruchtigen Seite. Gespickt ist er dabei immer wieder mit würzigen Akzenten. Holunderbeere, Süßkirsche, Himbeere und Cassis heben sich dabei hervor. Schwarzer Pfeffer, Piment und Wacholder setzen die würzigen Akzente. Dezent erinnert er an laktische Elemente und somit das Campina Kirsch-Sahne-Bonbon. Für Frische und Leben sorgen Zitronenmelisse, Salbei und Minze.

Gaumen: Genau diese saftige Frucht bringt er auch am Gaumen zur Geltung. Saftig und adstringierend. Er gleicht einem Biss in eine Hand voll reifer Beeren. Das animiert enorm und sorgt für viel Trinkfluss. Auch hier kommt die laktische Komponente wieder zum Vorschein. Die Säure bricht dies aber permanent wieder auf. Seine Frucht wirkt knackig und streckt sich vertikal in die Länge.