Johannes Zillinger

NUMEN Grüner Veltliner

2021, 750 ml

Österreich, Weinviertel

9870012030

Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt belüften und nicht zu kalt als großen Gläsern trinken.

Rote Bete aus dem Salzteig auf Du Puy Linsen mit Arganöl und Rosmarin

Lachscarpaccio auf Koriander Apfel mit grünem Pfeffer, dazu Rösti

Kalbskotelett an grünem Spargel, Weinbergs Pfirsich und Sauce Béarnaise

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.12.2025

Info zum Wein:

[NUMEN = bezeichnet eine metaphysische Aktivität]

Info zum Ausbau:
Physiologisch hochreife Trauben aus unseren ältesten Rebstöcken, speziell ausgewählt, interzellulär kurz in Amphoren vergoren und 22 Monate ohne Eingriffe auf der Hefe gelagert. In diesen Weinen stecken alle verrückten Ideen der letzten Jahre. Weine, inspiriert von der Natur, sage ich! (Johannes Zillinger)

Farbe:

Strahlendes, intensives goldgelb.

Nase:

Der 2021er NUMEN Grüner Veltliner duftet kraftvoll nach grünen Äpfeln, Walnuss, Pfeffer und junger Mango. Deutlich sind auch die Eindrücke von wilden Kräutern, wie Baumblüte, Estragon und Salbei. Ein Wein mit klarer Ansage und Tiefe, bereits in der Nase.

Gaumen:

Am Gaumen attackiert er einen angenehm mit einem süß; salzig anmutenden Auftakt, ohne dass hier Restsüße im Spiel ist. Die lebendige Säure lässt den Speichel fließen und, der überaus lange Nachhall zeigt neben der ausgeprägten Mineralität, einen feinen Gerbstoff, der mit seiner Würze den Appetit auf kulinarische Begleitung anregt.