KARAKTER
WIJNIMPORT

Zweigelt - 2020 - Johannes Zillinger GmbH

Appellation: Weinviertel
Certification: Biodynamic

Grape varieties: Zweigelt
Date of planting: -
Soil type: -
Exposition vineyard: -

Wine maker: Johannes Zillinger
Harvest method: Manual
Vinification: open vats, 4-5 days on sins fermented, pressed and finished fermentation in stainless steel and old oak barrels
Aging: stainless steel, old oak barrels, 8 month on the lees with battonage

Alcohol: 11,50% **Acidity:** 6,3 tartaric acid, 3,3 ph **Residual sugar:** 1 g/l

Awards: -

Omschrijving: De naam Velue is de oude naam voor het dorpje „Velm-Goetzendorf“ en de bomen die aan de oevers van het kleine riviertje groeien. Je kunt "Velue" ook zien als waarde, wijnmaken op zijn manier, fris en subtiel met veel structuur. Kersen, bosbessen in de smaak. Een dagelijkse drinker!Kersen - Granaatappel

Wijnhuis: Het familiebedrijf van Johannes Zillinger heeft veel ervaring als het gaat om biologisch en biodynamisch wijnmaken. Sinds de jaren '80 is vader Hans Zillinger overgegaan op biologische landbouw, als een van de pioniers in Oostenrijk. Sinds 2013 heeft zoon Johannes er nog een schepje bovenop gedaan door biodynamisch te gaan werken. Volgens hem geeft deze benadering de druiven meer vitaliteit, en zo krijgt de wijn meer krachtige aroma's. Zillinger heeft zijn wijnen opgedeeld in 3 kwaliteitsniveaus: 'Velue' - toegankelijke natuurwijnen, 'Reflexion' - wijnen uit één wijngaard, met optimale reflectie van gaard en oogstjaar, en 'Numen' - pure natuurwijnen, met weinig menselijke invloeden.

Gebied: