

# Johannes Zillinger

Austria - Weinviertel - Velm-Götzendorf



## NUMEN RIESLING NIEDERÖSTERREICH

**100% Riesling**

**Zona di produzione:** Steinthal, 185 m s.l.m.

**Terreno:** vigne di 35-40 anni, suolo con loess, limoso e arenario

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** fermentazione spontanea sul mosto, accuratamente pressato, successivamente, 16 mesi senza interventi, direttamente ottenuto dal lievito e imbottigliato senza filtrazione

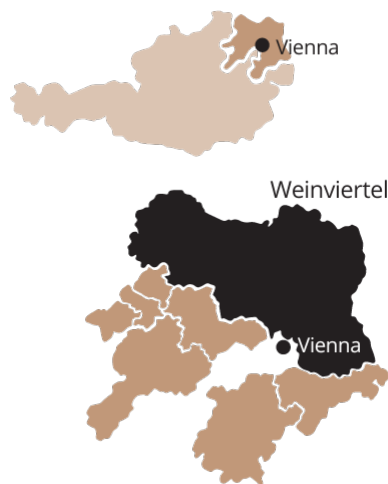
**Affinamento:** 12 mesi in botti di rovere usate da 600 l

**Colore:** giallo paglierino luminoso con riflessi aranciati

**Profumo:** aromi di spezie delicate, erbe aromatiche e frutta gialla con intensi richiami minerali

**Sapore:** pieno, ricco e polposo, piacevolmente sapido e persistente

**Grado Alcolico:** 13% vol



**Proprietà / Fondatori** Famiglia Zillinger

**Inizio Attività** 1673

**Vitivinicultura** Biologica Certificata / Biodinamica

**Ettari** 20

**Bottiglie prodotte** 90.000

Classe 1980, Johannes Zillinger, entra nell'azienda di famiglia nel 2000, portando una filosofia basata su un approccio biodinamico e sostenibile: non solo biologico dal 1984, ma certificato Demeter dal 2013. Ogni elemento della produzione è orientato verso un'agricoltura circolare: compost autoprodotta, erbe coltivate nei vigneti per creare habitat per organismi benefici e come base per estratti naturali. Le tecniche di vinificazione includono la fermentazione in anfora, la fermentazione intercellulare, l'affinamento senza solfiti (NUMEN) e il metodo solera (REVOLUTION). I vigneti sono un ecosistema complesso, arricchito da alberi, arbusti e animali come pecore e maiali Kune Kune, per favorire la biodiversità. Nella cantina di Kellerberg, antica di 350 anni, i vini maturano in botti e anfore, riflettendo l'equilibrio naturale e l'unicità del terroir, con vini di grande eleganza e longevità.