

# Johannes Zillinger

Austria - Weinviertel - Velm-Götzendorf



**Proprietà / Fondatori** Famiglia Zillinger

**Inizio Attività** 1673

**Vitivinicultura** Biologica Certificata / Biodinamica

**Ettari** 20

**Bottiglie prodotte** 90.000

PARCELLAIRE BLANC #1  
OSTERREICH

62% Welschriesling, 38% Chardonnay

**Zona di produzione:** pendio nord-orientale e collina vicino alla foresta

**Terreno:** vigne di 35 anni, suolo di arenaria calcarea

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** Welschriesling grappolo intero fermentato in anfore, pigiato e maturato in botti da 500 lt / Chardonnay grappolo intero pigiato, fermentato in vecchie botti di Numen

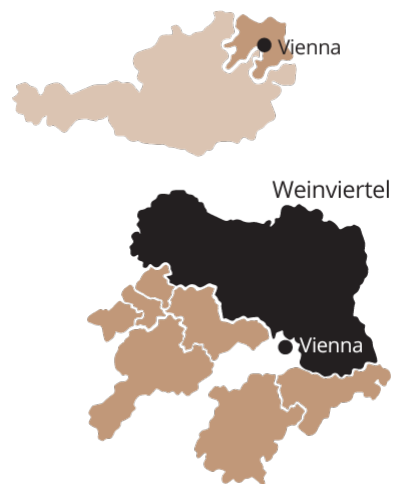
**Affinamento:** 8 mesi sottoterra; uniti 1 mese prima dell'imbottigliamento

**Colore:** giallo paglierino luminoso

**Profumo:** intenso, speziato

**Sapore:** roccioso e speziato, minerale, di lunga durata e pressione al palato, unico

**Grado Alcolico:** 11,5% vol



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.