

Johannes Zillinger

Austria - Weinviertel - Velm-Götzendorf



Proprietà / Fondatori Famiglia Zillinger

Inizio Attività 1673

Vitivinicultura Biologica Certificata / Biodinamica

Ettari 20

Bottiglie prodotte 90.000

REVOLUTION PINK SOLERA OSTERREICH

50% Rösler, 40% Syrah, 10% St. Laurent

Zona di produzione: collina, versante meridionale, versante orientale

Terreno: vigne di 20-100 anni, suolo di arenaria calcarea

Vendemmia: manuale

Vinificazione: Roesler 2021: pressatura a grappolo intero | Syrah 2021-2018: inizio fermentazione sugli acini | St. Laurent 2017- 2020: sistema solera in anfore da 1000 lt botti da 500 lt e acciaio inox (le parti vecchie)

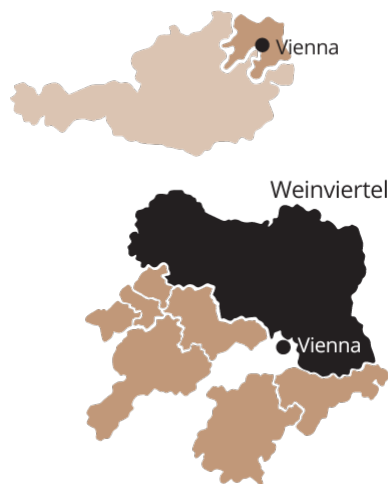
Affinamento: Roesler 2021: fermentato e conservato in botti da 500 lt | Syrah 2021-2018 terminata la fermentazione e conservata in botti da 500 lt di acacia e rovere | St. Laurent 2017- 2020: sistema solera

Colore: rosato

Profumo: fruttato

Sapore: bacche rosse, complesso e fresco, minerale, pietroso con succosità e pressione

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.