

Johannes Zillinger

Austria - Weinviertel - Velm-Götzendorf



Proprietà / Fondatori Famiglia Zillinger

Inizio Attività 1673

Vitivinicultura Biologica Certificata / Biodinamica

Ettari 20

Bottiglie prodotte 90.000

REVOLUTION WHITE SOLERA OSTERREICH

Chardonnay, Riesling, Scheurebe

Zona di produzione: Hohes Eck, Lissen, Haidthal

Terreno: vigne di 15-35 anni, suolo di arenaria calcarea

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione spontanea in anfora, botte e tini di acciaio inox

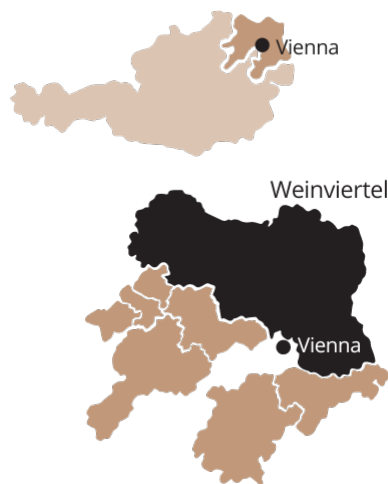
Affinamento: vasche in acciaio inox, anfore, botti grandi e piccole in rovere antico, "Metodo Solera"

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: note di cannella, scorza d'agrume, resina, frutta secca, sfumature minerali e sensazioni intense di mela gialla

Sapore: fresco, minerale, fruttato, avvolgente e corposo

Grado Alcolico: 12,5% 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.