

Johannes Zillinger

Austria - Weinviertel - Velm-Götzendorf



VELUE GELBER MUSKATELLER NIEDERÖSTERREICH

100% Muskateller

Zona di produzione: Hohes Eck, Haidthal, 185-230 m s.l.m.

Terreno: vigne di 15-30 anni, suolo di arenaria calcarea

Vendemmia: manuale

Vinificazione: lunga macerazione, pressatura soffice delle uve per una durata di più di 8 ore. Fermentazione spontanea con lieviti naturali e sosta sui lieviti per 5 mesi durante i quali viene effettuato il bâtonnage

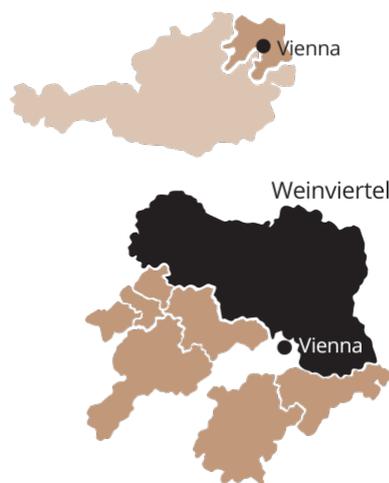
Affinamento: anfora (5%) e acciaio inox (95%)

Colore: giallo paglierino luminoso

Profumo: sentori floreali, fruttati e speziati; armonico e delicato, giusta persistenza

Sapore: struttura acida e finale fruttato

Grado Alcolico: 11,5% 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 con se una filosofia basata su un approccio biodinamico e sostenibile: non solo biologico dal 1984, ma certificato Demeter dal 2013. L'azienda, situata a Velm-Götzendorf nel Weinviertel, coltiva 20 ettari e produce circa 90.000 bottiglie all'anno. Ogni elemento della produzione è orientato verso un'agricoltura circolare: compost autoprodotta, erbe officinali coltivate nei vigneti per creare habitat per organismi benefici e come base per estratti naturali, alberi e siepi per regolare il microclima. I vigneti sono un ecosistema complesso, arricchito da pecore, galline e maiali Kune Kune, che contribuiscono alla fertilità del suolo e alla biodiversità. Le tecniche di vinificazione includono fermentazioni spontanee in anfora, fermentazione intercellulare, affinamento senza solfiti (NUMEN) e metodo solera (REVOLUTION), per vini puri, espressivi e longevi. Nella cantina di Kellerberg, antica di 350 anni, i vini maturano in botti di rovere, anfore georgiane e acciaio, riflettendo l'equilibrio naturale e l'unicità del terroir, con una firma stilistica sempre più riconoscibile a livello internazionale.