

Johannes Zillinger

Austria - Weinviertel - Velm-Götzendorf



VELUE RIESLING NIEDERÖSTERREICH

100% Riesling

Zona di produzione: Haidthal a nord di Velm-Götzendorf, 185 m s.l.m.

Terreno: vigne di 35 anni, suolo di arenaria calcarea

Vendemmia: manuale

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

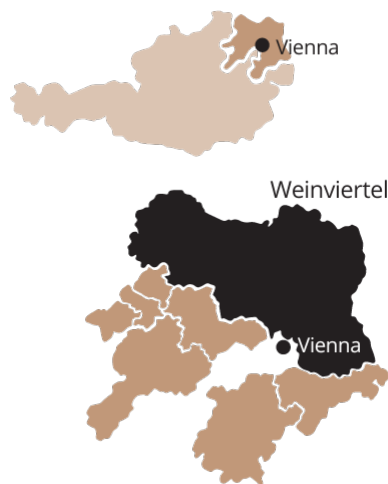
Affinamento: 5 mesi in acciaio

Colore: giallo paglierino luminoso

Profumo: note di fiori bianchi, sensazioni gessose, agrumi e frutta a polpa bianca

Sapore: fresco, delicato, minerale e scorrevole, dalla persistenza agrumata

Grado Alcolico: 12,5% 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 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.