

JOHANNES ZILLINGER "DRAGONFLY" 2024 3.500.900			CROMBÉ
APPELLATIE Niederösterreich	LAND Oostenrijk	CÉPAGE(S) Grüner Veltliner - Welschriesling -	REGIO Gols
SUB-REGIO Burgenland Neusiedlersee	TYPE WIJN Orange/Amber		
GUSTATIEF RESTGAS? Nee CATEGORIE RESTSUIKER Droog ALCOHOLVRIJ Nee AFSLUITING Kurk SERVEERTEMPERATUUR 8-10°C			
VINIFICATIE MATURATIE Hout			

TERROIR

KLIMAAT

Gematigd continentaal met koude en droge winters

DOMEIN

FILOSOFIE

["Biodynamisch (certificaat)"]

DOMEIN INTRO

Het wijndomein Zillinger is een Oostenrijkse legende als het gaat om biodynamisch wijnmaken. Al sinds de jaren '80 is vader Hans Zillinger overgegaan op biologische landbouw, als één van de pioniers in Oostenrijk. Zoals zonen wel graag doen, heeft sinds 2013 zoon Johannes er nog een schepje bovenop gedaan door biodynamisch tewerk te gaan. Hij is ervan overtuigd dat deze benadering de druiven meer vitaliteit geeft, met meer krachtige aroma's als gevolg. Organisch telen is voor hen zéker geen trend, het is een levensstijl. Een gezonde bodem is de sleutel tot opmerkelijke en opwindende wijnen. Johannes heeft zijn wijnen opgedeeld in 3 kwaliteitsniveaus: 'Velue' – toegankelijke natuurwijnen, 'Reflexion' – wijnen uit één wijngaard, met optimale reflectie van terroir en oogstjaar, en 'Numen' – pure natuurwijnen, met zo weinig mogelijk menselijke invloeden.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk