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 wijmaken. 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