



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Johannes Zillinger Parcellaire Blanc #1 2022

Hvitvin | Niederösterreich, Østerrike | VP-nr.: 13437501 | SAP-nr.: 9070090 | EPD-nr.: 9070090 | Pris: 339,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



NATURVIN



BIODYNAMISK



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Østerrike	Druetype	65 % welschriesling og 35 % chardonnay
Distrikt	Niederösterreich	Alkohol	12 %
Underdistrikt	-	Sukker	1 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	6.2 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Bruksområde

Egner seg godt til fisk og skalldyr, og en utmerket aperitiff.

Karakteristikk

Lys strågul på farge, med intens duft av epler, blomster og krydder. Saftig, frisk og fyldig på smak med god konsentrasjon og en lang og tørr avslutning.

Vinifikasjon

De kjøligste nordøstvendte parsellene som gir lav pH og perfekt modning på lave alkohol-nivåer. Manuell innhøsting. Skånsom vinifikasjon med spontangjæring og minimal intervensjon. Welschrieslingdruene gjæres med hele bær i en uke og blandes deretter med chardonnaymost for ferdig gjæring. Modning på 500L brukte fat. Kun lett filtrering før tapping.