Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Johannes Zillinger Parcellaire Blanc & Sauvignon 2021

Hvitvin | Niederösterreich, Østerrike | VP-nr.: 13847501 | SAP-nr.: 9072150 | EPD-nr.: 9072150 | Pris: 339,90 inkl. mva

ØKOLOGISK SPONTANFERMENTERT NATURVIN BIODYNAMISK



FAKTA

Land	Østerrike
Distrikt	Niederösterreich
Underdistrikt	-
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt

Druetype	65 % sauvignon blanc og 35 % pinot blanc
Alkohol	12 %
Sukker	1 g/l
Syre	6.0 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, sitrus, blomster, krydder og urter. Saftig, frisk og fyldig på smak med god konsentrasjon og en lang og tørr avslutning.

Vinifikasjon

Nordvente parseller. Manuell innhøsting. Spontanfermentering. Pinot Blanc fermenteres med hele bær, mens Sauvignon Blanc-delen presses direkte. Spontanfermentering som alltid hos Johannes Zillinger. Sauvignon Blanc bidrar til mer eksotisk fruktighet, Pinot Blanc til tekstur og dybde. Nordvendte parseller gir kjølig fruktighet og frisk syre. Skånsom vinifikasjon med spontangjæring og minimal intervensjon, delvis fatlagret i store, brukte fat. Kun lett filtrering før tapping.