Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Johannes Zillinger Revolution White Solera

Hvitvin | Niederösterreich, Østerrike | VP-nr.: 13847301 | SAP-nr.: 9072258 | EPD-nr.: 6952089 | Pris: 299,90 inkl. mva

ØKOLOGISK SPONTANFERMENTERT BIODYNAMISK EIKELAGRET



FAKTA

Land	Østerrike
Distrikt	Niederösterreich
Underdistrikt	-
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt
Druetype	50 % chardonnay, 30 % scheurebe og 20 % riesling
Jordsmonn	Kalk, sandstein

Alkohol	12 %
Vinmark / lieu-dit	Fra nord- og østvendte høytliggende og kjølige parseller
Sukker	1 g/l
Syre	5.8 g/l
Årstall plantet	1980-1995
Allergener	Sulfitt

FRISKHET FYLDE SØDME

Karakteristikk

Middels dyp strågul. God intensitet, moden frukt, nøtter, eple, sitrus. Hint av utvikling. Sval, frisk, dyp tekstur og lang ettersmak.

Opprinnelse

Revolution-serien er der Johannes leker med vinifikasjonsmetoder, druer og fermentering-steknikker. Men alltid med purhet og terroirpreg som mål.

Vinifikasjon

Utvalgte parseller høstes for hånd. Blanding av tre druetyper fra ulike årganger. Chardonnay-druene er de ferskeste og gjennomgår skallkontakt under den cirka 10 dager lange fermenteringen i 1000 liter store amforaer. Deretter presses de og modnes i amforaer. Scheurebe-druene er en blanding av to til tre årganger, som fermenteres med hele bær og modnes i store brukte fat. Riesling-druene modnes i en solera som toppes for hver nye årgang. Den første årgangen var 2013. De eldste delene av soleraen ligger i ståltanker, mens de yngste er i 600 liter store fat. Vinen er verken klaret eller filtrert, og tappes uten tilsatt svovel.