Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Johannes Zillinger Numen Grüner Veltliner 2022

Hvitvin | Niederösterreich, Østerrike | VP-nr.: 14152401 | SAP-nr.: 9073491 | EPD-nr.: 9073491 | Pris: 459,90 inkl. mva

ØKOLOGISK
SPONTANFERMENTERT
NATURVIN
BIODYNAMISK
EIKELAGRET
USVOVLET



FAKTA

Land	Østerrike
Distrikt	Niederösterreich
Underdistrikt	-
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt, Svinekjøtt
Druetype	100 % grüner veltliner

Alkohol	12,5 %
Vinmark / lieu-dit	Parseller i Kellerberg og Steinthal
Sukker	1 g/l
Syre	5.5 g/l
Årstall plantet	1965
Allergener	Sulfitt

FRISKHET
FYLDE
SØDME

Karakteristikk

Middels dyp strågul farge. I nesen sval med balsam, urter, sitrus, fersken, epler og krydder, kompleks duft. I munnen har den en tydelig og fin tekstur, dypt jordsmonnspreg, den kompleks og sammensatt med lang ettersmak.

Opprinnelse

Fra de kjøligste og høyestliggende parsellene med de eldste vinstokkene i Kellerberg og Steinthal-vinmarkene fra midten av 1960-tallet. Kun de aller beste druene går i Numen-serien, og her kulminerer Johannes visjoner om å lage stor vin inspirert av naturen.

Bruksområde

En vin med vekt og luftighet, tekstur og eleganse og med høy friskhet og konsentrasjon. Det gjør at den kan brukes til nesten alt av mat. Fisk og skalldyr, åpenbart, men også lyst kjøtt, krydret asiatisk, gjerne også kraftigere mat som ribbe, porchetta, kalkun eller også rødt kjøtt.

Vinifikasjon

100 % biodynamisk dyrket med naturlig mangfold av dekkvekster (cover crop) i vinmarkene med blant annet timian og andre velduftende urter. Manuell innhøsting. Spontanfermentert med delvis intracellulær gjæring med hele bær og delvis skallkontakt i 6 dager på amfora før lang og skånsom pressing. Modning i store, brukte akasie- og eikefat i 20 måneder uten intervensjon. Verken klaret, filtrert eller tilsatt svoveldioksid.