



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Johannes Zillinger Perpetuum Blanc 2019

Hvitvin | Niederösterreich, Østerrike | VP-nr.: 14152301 | SAP-nr.: 9073492 | EPD-nr.: 9073492 | Pris: 550,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



NATURVIN



BIODYNAMISK



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Østerrike	Alkohol	12,5 %
Distrikt	Niederösterreich	Sukker	1 g/l
Underdistrikt	-	Syre	6.5 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt, Svinekjøtt	Årstall plantet	1970-tallet
Druetype	100 % sauvignon blanc	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Bruksområde

En vin med tekstur, høy friskhet, stor dybde og høy konsentrasjon som kan brukes til fisk og skalldyr, men også til lyst kjøtt, krydret asiatisk, og gjerne også kraftigere mat som ribbe, porchetta, kalkun eller rødt kjøtt.

Karakteristikk

Middels dyp strågul farge. I nesen ungdommelig og kompleks, sval og delikat med nøtter, aprikos, rotgrønnsaker, krydder og hvite blomster . I munnen har den en fin tekstur, den er sammensatt og kompleks, saltaktig og sval med stor dybde og lang ettersmak.

Opprinnelse

Fra de eldste vinstokkene med replantet sauvignon blanc av veldig små og konsentrerte kloner. Kun 600 vinstokker gir 2-3 små fat. med vin og under 1000 flasker totalt. Dette er Johannes' toppvin som oppsummerer den komplekse og varierte porteføljen med en dybde du bare finner i gode premier cru og grand cru-viner.

Vinifikasjon

100 % biodynamisk dyrket med naturlig mangfold av dekkvekster (cover crop) i vinmarkene med blant annet timian og andre velduftende urter. Manuell innhøsting. Delvis direktepresset og spontanfermentert (50%) og delvis intracellulær gjæring med hele bær og skallkontakt i amfora i 6 dager før lang og skånsom pressing (50%). Modning i brukte champagnefat som toppes opp og modnes i 14 måneder. Underveis fordamper litt vin naturlig, men fatene toppes ikke opp med ny vin. Det resulterer i at flor dannes på toppen. Florlaget har en relativt liten flate og dominerer derfor ikke vinen aromatisk, men bidrar til kompleksitet og en fetere munnfølelse. Ingen klaring eller filtrering. Litt svoveldioksid tilsettes før tapping.