



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.: 9072258 | Pris: 279,90 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	12,5 %
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 fermenteringsteknikker. 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.