



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Johannes Zillinger Revolution Natural Sparkling

Perlende vin | Niederösterreich, Østerrike | VP-nr.: 10626001 | SAP-nr.: 9059435 | EPD-nr.: 5225453 | Pris: 269,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



BIODYNAMISK



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Østerrike	Jordsmonn	Sandstein.
Distrikt	Niederösterreich	Alkohol	10,5 %
Underdistrikt	-	Sukker	0.7 g/l
Passer til	Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	5.6 g/l
Druetype	85 % grüner veltliner og 15 % riesling	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Bruksområde

Perfekt som aperitiff, eller som matfølge til blant annet retter med fisk og skalldyr.

Karakteristikk

Lys gyllen farge. Dufter av umoden mango, litchi, grapefrukt, epler, sitrus og urter. En tørr, krisp og saftig perlende vin med kremete munnfølelse og god dybde.

Vinifikasjon

Druene kommer fra en kjølig østvendt vinmark hvor solen forsvinner raskt om høsten. Det gir fysiologisk modne druer, samtidig som sukkerinnholdet er lavt. Vinmarken ligger 187 meter over havet, vinstokkene er 35 år gamle, og har blitt kultivert økologisk siden de ble plantet og biodynamisk siden 2017. Druene høstes for hånd og selekteres nøye både i vinmark og kjeller. Mosten spontanfermenteres - halvparten i ståltanker og halvparten i eikefat, akasiefat og amforaer. Vinen tappes uten svovel før alkoholgjæringen er helt over, og det dannes derfor karbondioksid inne i flasken som gir delikate og lette bobler.