



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Johannes Zillinger Parcellaire Rouge #1 2021

Rødvin | Niederösterreich, Østerrike | VP-nr.: 14152501 | SAP-nr.: 9073485 | EPD-nr.: 9073485 | Pris: 299,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



NATURVIN



BIODYNAMISK

FAKTA

Land	Østerrike
Distrikt	Niederösterreich
Underdistrikt	-
Passer til	Lyst kjøtt, Lam og sau, Asiatisk, Fisk
Druetype	65 % cabernet franc og 35 % syrah

Alkohol 12,5 %

Vinmark / lieu-dit En blanding av de kjøligste nord- og østvendte parsellene i og ved Haiden-vinmarken

Sukker 1 g/l

Syre 6.0 g/l

Årstall plantet Cabernet Franc fra dobbelpodete, gamle vinstokker som gir ekstra små bær med høy konsentrasjon.

Allergener

Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Bruksområde

Egner seg godt til svin, lam og sau og andre retter med litt fett og smaksrikdom. Friskheten og den svale aromaen vil rense opp og gjøre deg klar for en matbit til.

Karakteristikk

Middels dyp rød med delikat og ungdommelig duft av blomster, friske urter og mørke bær. Sval og saftig i munnen med blomster, mørke og røde bær, litt pepper, delikat med fin tannin og lang ettersmak med fin dybde.

Vinifikasjon

Skånsom vinifikasjon med spontangjæring og minimal intervensjon. Fermentering med hele bær for ekstra lett ekstrahering. Syrah med 3-4 dagers skallkontakt, Cabernet Franc omtrent det dobbelte. Kun lett filtrering før tapping.