



ELEMENTAR GRÜNER VELTLINER 2016, HERBERT ZILLINGER

I vinen Elementar findes Herbert Zillingers filosofi om stor intensitet kombineret med lav alkohol i sit mest ekstreme udtryk. Lavet på 100 % Grüner Veltliner høstet meget sent på den stejleste, køligste og magreste del af Vogelsang-marken. Maceret med skaller i en lille uges tid, hvilket gør Elementar til en orangevin, gæret naturligt og modnet med gærringsbundfald i et år på et 1.000 liter stort akaciefad. Akacietræ har ca samme egenskaber som eg, men afgiver næsten ikke nogen smag eller aroma til vinen.

Aroma af appelsin, mango, rodfrugt, fennikel, bagekrydderier. Struktur i munden er mere i retningen af en rødvin - stor frugtintensitet, høj syre og let tanninbid. Lang, kompleks eftersmag.

Til fjerkræ og flyvende vildt - skal den drikkes til fisk eller skaldyr, skal der være intenst smagende tilbehør.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Østrig

OMRÅDE:

Weinviertel

DRUETYPE:

LAGRING:

Store fade

SERVERING:

9-11 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2019-2038

ALKOHOL:

11,5 %

VELEGNET TIL:

Fisk og skaldyr Fjerkræ Gris