

# Edition „Z“ Radikal 08, Grüner Veltliner



Herbert Zillingers radikale, profunde und essenzielle Weinbereitung. Weine, die eine Spur schwieriger sind. Wer sich aber auf sie einlässt, wird einen hohen Gewinn für sich erzielen. Unermesslich, unvergesslich – Weine zur Verlangsamung der Zeit!

## Kostnotiz

Gelbe kandierte Frucht. Viel Quitte, die sich am Gaumen noch einmal aufbäumt. Etwas Lebkuchengewürz. Eine dichte warme Exotik gibt ununterbrochenen Druck. Tiefgang, der sich finessenreich und erst in weiter Ferne verabschiedet.

## Steckbrief

Serviertemperatur:	14 - 16 °C, dekantieren
Ernte:	Mitte November 08
Verarbeitung:	Mostoxidation lange Maischestandzeit sanfte Pressung Gärung im Stahltank bei 23 °C Lagerung auf Vollhefe bis August 09 Spätsommer 09
Abfüllung:	Spätsommer 09
Alkohol:	13,5 % vol
Säure:	5,0 g/l
Restzucker:	halbtrocken
Formate:	0,75l / 6 x 0,75l 0,375 / 6 x 0,375
EAN 0,75l:	912003051038 4
EAN 6 x 0,75l:	912003051039 1
EAN 0,375l:	912003051040 7
EAN 6 x 0,375l:	912003051041 4