ZULL
Weinviertel, Austria

# V Reserve 2022

Die Sorte Viognier stammt aus dem nördlichen Rhonetal in Frankreich ab. Hier fühlt sie sich auf dem vorherrschenden Granitgestein sichtlich wohl und die teuren Weißweine aus dem Condrieu werden aus dieser Traube gekeltert. Die Sorte kommt auch sehr gut mit der Trockenheit zurecht- das macht sie auch für uns interessant, weil es bei uns zunehmend trockener wird und die meisten unserer Böden auch vom Granit geprägt sind. Einen Teil unseres Viogniers haben wir nun nach mehrmonatigem Ausbau in Amphoren reinsortig abgefüllt. Der Wein zeichnet sich durch seinen mineralischen, würzigen Geschmack aus und überzeugt als vielseitiger Speisenbegleiter.

- animierender Duft nach Pfirsich und Veilchen, am Gaumen sehr mineralisch mit einer elegante Fuchtpräsenz und einem Hauch Exotik, deutliche Würze bei erfrischender Säure, ein sehr vielschichtiger Wein mit deutlich Gerbstoff und langem Abgang.

- ein sehr vielseitiger Speisenbegleiter zur klassisch-österreichischen Küche, passt aber vor allem durch seine Würze auch zu vielen Wok-Gerichten bzw. zu asiatischer Küche.

technische Daten
100 % ViognierWein aus Österreich
trockenHandlese Anfang Oktober
kurze Maischestandzeit 20,5 °
KMW, Ausbau in Amphoren
Alkohol: 13 % vol.
Säure: 6,5 g/l
Restzucker: 3 g/l

A-2073 Schrattenthal 9
t +43 (0) 2946 8217 · f +43 (0) 2946 8217 4 · www.zull.at · office@zull.at