

Weingut Zull Riesling 'Innere Bergen' 2019

Weinviertel - Niederösterreich - Oostenrijk



domein

De 18 hectaren van het domein Zull liggen rond het kleine wijnbouwersdorpje Schrattenthal, in het uiterste Noordoosten van Oostenrijk. Er heerst een streng landklimaat, met droge warme zomers die de wijnstokken verplicht om diep in de grond te duiken, en een koel najaar, wat voor een trage rijping zorgt. De nabijgelegen Manhartsberg beschermt het gebied tegen koude Noordenwinden. De bodems zijn er heel divers: graniet, perfect voor riesling, lichte zanderige bodems, beter geschikt voor grüner veltliner en de rode druiven, en ook zwaardere bodems van rode klei, uitstekend voor pinot noir en chardonnay. Phillip zet het werk van vader Werner verder. De wijnen zijn elegant en een zuivere vertaling van het terroir. De beoordeling van het domein in de Falstaff-wijngids kan u [hier](#) lezen.

<http://www.zull.at>

omschrijving

Deze riesling wordt laat en rijp geoogst (zit qua rijpheid tussen een Federspiel en Smaragd naar Wachau-normen). Bleke kleur, briljant fonkelend, geur van bloemen, steenfruit en kruiden. Gulle smaak met veel fruit, "gewicht" in de mond en lange afdronk. Deze wijn kan tot 10 jaar bewaren.

wijngaard

De Innere Bergen-wijngaard staat op een pure granietbodem met een dunne toplaag, arm aan organische materie maar rijk aan mineralen. Op dit soort bodems presteert de riesling het best. Phillip Zull gebruikt zo veel mogelijk technieken uit de biologische wijnbouw: geen herbiciden, enkel organische mest, en gebruik van natuurlijke vijanden bij het bestrijden van plagen.

kelder

Na de manuele pluk worden de druiven geperst en gist de wijn in inox bij gecontroleerde lage temperatuur. De verdere rijping gebeurt op houten foeder, waarbij de wijn in contact blijft met het gistbezinksel.

druivensoorten

riesling: 100%

schenken

Aan 10-12°C bij salades, asperges, zeevruchten, vis, gerookt, vis, gepocheerd, vis, gegrild of gebakken, romige kazen,

analyse

alcohol: **13 % Vol.**

Restsuikers: **5,9 g/l**

Totale zuren: **7,2 g/l**