

ZILLINGER*

Weinviertel radikal

Puristisch, kompromisslos, herkunftsbewusst und modern im Sinne von „zurück zu den Wurzeln“. So lassen sich Herbert Zillinger und auch seine Weine trefflich beschreiben.

Oktober 2017

INHALT

1. Das Weingut Herbert Zillinger im Weinviertler Kontext	3
2. Die Weinmacher-Philosophie	3
3. Ein kurzer Blick auf die Geschichte des Weinguts	4
4. Die Böden & Rieden (Lagen)	4
5. Die Rebsorten.....	5
6. Die Weinlinien.....	7
7. Das Weinviertler Klima	9
8. Zillingers Weine im Ausland	10
9. Zitate aus der Presse	11
10. Kontakt	12

1. Das Weingut Herbert Zillinger im Weinviertler Kontext

Herausragend. Eine große Anzahl an Winzern gibt es in der größten Weinbauregion Österreichs, dem Weinviertel mit 15.800 Hektar Rebfläche. Nur wenigen gelingt es, aus dieser Vielzahl herauszuragen. Herbert Zillinger ist einer von ihnen. Die hohe Qualität und Diversität seiner Weine aus Ebenthal im südlichen Weinviertel machen den Unterschied. Speziell dem Grünen Veltliner, der wichtigsten Rebsorte der Region, und dem Traminer widmet er sich mit Leib und Seele. Er verzichtet dabei auf Kompromisse und folgt in Weingarten und Keller vor allem seinem Bauchgefühl. Seine Weine sind Ausdruck seiner Philosophie und puristische Weinviertler Avantgarde.

2. Die Weinmacher-Philosophie

Ehrlichkeit und Tiefgang, Ruhe und Ausdruckskraft. Diese Attribute gelten für den Weinviertler Herbert Zillinger gleichermaßen wie für seine Weine. Er hält den Blick auf seine Weine und ihre innere Entwicklung gerichtet, auf naturverbundenes Handwerk, das er voller Leidenschaft ausübt. Seine Entscheidung für das echte landwirtschaftliche Arbeiten führte ihn naturgemäß zu einer natürlichen Kreislaufbewirtschaftung, wie es auch von der Biodynamie vorgesehen ist.

Herbert Zillinger entscheidet sich bewusst gegen die modernen Macharten und lässt den Weinen bei Vergärung und Ausbau Zeit und Spielraum. Dass er nach der Umstellung auf biologische Bewirtschaftung 2016 mit der Zertifizierung von respekt-BIODYN den Schritt zurück in die urtümlichste – die biodynamische – Anbaumethode ging, ist nur schlüssig.

Wer lieber Unikate mit Charakter als Allerweltsweine trinkt, ist bei Herbert Zillinger also genau richtig. Weine mit USP, Alleinstellungsmerkmal, möchte er produzieren und das gelingt ihm wie kaum einem anderen. Seine Weine sind puristisch und ohne jegliche Zusätze, so wie auch er und seine – biodynamisch begründete – Weinmacherphilosophie puristisch sind. Damit eckt er zuweilen an, kann aber gut damit leben. Belohnt er sich und seine Kunden doch mit einzigartigen Weinen.

3. Ein kurzer Blick auf die Geschichte des Weinguts

1998 übernahm der damals 20-jährige Herbert Zillinger das elterliche Weingut mit sieben Hektar Rebfläche. 2005 stieg seine Frau Carmen Zillinger in den Betrieb ein, den das Winzerpaar seither gemeinsam führt. Über die Jahre konnten sie ihre Rebflächen, die 2015 biologisch zertifiziert wurden, nach und nach mit guten Lagen ergänzen, weiteren Wachstum streben sie nicht an. Seit 2016 arbeiten sie nach biodynamischen Richtlinien und gehören der Winzergruppe respekt-BIODYN an (www.respekt-biodyn.bio). Ihr erster respekt-zertifizierter Jahrgang ist 2017.

4. Die Böden & Rieden (Lagen)

Zillingers Rebflächen liegen im Wiener Becken, in dem ein Sediment den Ton angibt: der Löss. Der feine Löss-Sand (Schluff) besteht aus den Silikaten Quarz, Feldspat, Glimmer und aus Tonmineralen. Zillingers wichtigste Rieden heißen »Weintalried«, »In Haiden«, »Steinberg« und »Vogelsang«.

* **Weintalried.** Auf der sehr kühlen windexponierten Weintalried wächst Zillingers wichtigster Lagen-Veltliner. Der Lössboden hier ist sehr tiefgründig und kalkreich mit humoser Auflage. Die alten Reben bringen alljährlich herrlich reife, druckvolle Veltliner mit einer wunderbar kühlen Eleganz und Mineralik hervor. Das hier spezifische frische Weingartenklima gibt den Weinen ihre feine Aromatik und Vielschichtigkeit.

* **In Haiden** ist dem Traminer gewidmet. Der Boden besteht aus leichtem Löss mit hohem Kalkanteil. Die Lage bringt delikate, mineralisch würzige Weine hervor, die durch ihre Eleganz bestechen – und durch eine wunderbare Säurestruktur, selbst in den allerwärmsten Jahren.

* **Steinberg.** Wie der Name schon sagt, handelt es sich beim Steinberg um eine Lage mit sehr kargem steinigem Boden. Auf Sand und Sandstein erbringt der kleinbeerige Zweigelt enorm würzige, mineralische und engmaschige Weine.

* **Vogelsang.** Am Vogelsang wachsen Zillingers Sauvignon Blanc und ein Grüner Veltliner. Der Boden ist kalkreich und leicht, von Löss (Oberboden), Sand und Sandstein geprägt. Die Weine zeigen sich sehr feingliedrig, mineralisch und mit einer wunderbaren Eleganz und Pikanz.

5. Die Rebsorten

Die Hauptrebsorte des Weinguts ist für die überzeugten Weinviertler mit Abstand der Grüne Veltliner, großes Augenmerk liegt aber auch auf den Sorten Traminer, Sauvignon Blanc und Zweigelt.

* Der **Grüner Veltliner** ist mit 30 % Rebfläche Österreichs wichtigste Rebsorte und eine natürliche Kreuzung aus Traminer und St. Georgen. Im Weinviertel kommt kein Weingut am Grünen Veltliner vorbei und ist auch mit 65 % Anteil die bedeutsamste Rebsorte bei Zillingers.

Was der Grüne Veltliner für Herbert Zillinger bedeutet: Der Grüne Veltliner ist unsere absolute Paradesorte, in die mein Herzblut fließt. Diese Rebsorte ist ein Alleskönner: von leicht & fruchtig, über klassisch würzig, burgundisch und Maische bis hin zu süß.

* Der **Traminer** hat mit 0,7 % Anteil an der gesamten Rebfläche Österreichs nur wenig Relevanz. Anders am Weingut Herbert Zillinger, hier fallen 4 % Rebfläche auf den Traminer. Er stammt wahrscheinlich aus Südosteuropa und kam über Südtirol nach Österreich und irgendwann auch zu Zillingers.

Was der Traminer für Herbert Zillinger bedeutet: Der Traminer ist eine der ältesten Rebsorten und hat bei uns im südlichen Weinviertel eine große Tradition, die ich fortführen möchte. Neben dem Veltliner mein zweites Herzblut.

* Der **Sauvignon Blanc** wird eher der Steiermark zugerechnet, wohin er als Muskat-Sylvaner (ein heute nicht mehr zulässiger Begriff) bereits im 19. Jahrhundert aus ihrer französischen Heimat im Loiretal kam. Wie der Veltliner stammt der Sauvignon Blanc zur Hälfte vom Traminer ab, die andere Hälfte ist Chenin Blanc. In Österreich nimmt er 2 % der Rebfläche ein.

Was der Sauvignon Blanc für Herbert Zillinger bedeutet: Diese normalerweise überaromatische Rebsorte kann bei guter Handhabung das Terroir perfekt transportieren. Bei uns am Vogelsang wird der Sauvignon wunderbar reif, sehr mineralisch, engmaschig und feingliedrig.

* Der **Welschriesling** wird von vielen als gehalt- und charakterloser Trinkwein abgetan. Oft zurecht. Er kann aber ein wunderbar ausdrucksstarker Wein mit Reifepotential sein, wenn man ihn entsprechend behandelt. Groß wird er als Prädikatswein. Sein Anteil am österreichischen Sortenspiegel beträgt 7,2 %.

Was der Welschriesling für Herbert Zillinger bedeutet: Bei uns wird auch der Welschriesling der Linie Neuland ein Charakterwein. Man muss ihn nur zu nehmen wissen, und ich schätze ihn sehr als entspannten Wein für alle Tage.

* Der **Chardonnay** & der **Weißburgunder**. Erst gegen Ende des letzten Jahrhunderts hat der **Chardonnay** in Österreich an Bedeutung gewonnen, war aber seit langem schon – insbesondere in der Steiermark – vertreten. Früher wurde kein Unterschied zwischen Weißburgunder und Chardonnay gemacht, er ist neuen Kenntnissen zufolge eine Kreuzung aus Burgunder und Weißem Heunisch und benötigt gute, warme Lagen mit tiefgründigen Böden mit guter Wasserversorgung und höherem Kalkgehalt. Er wächst auf 3,5 % der heimischen Rebfläche.

Der **Weißburgunder** ist eine Mutation des Blauburgunders (Pinot Noir) und etwas anfälliger für Botrytis als sein weißer Cousin Chardonnay. Junge Weine zeigen sich blumig mit pikanter Säure, gereifte Weine entwickeln einen Geschmack nach Brot und Nüssen. In Österreich bedeckt er 4,2 % der Rebfläche.

Was der Chardonnay & Weißburgunder für Herbert Zillinger bedeuten: Ich mag beide Rebsorten sehr. Sie können einerseits Langeweiler sein, andererseits phantastische Weine, wenn man weiß wie. Auf unseren kalkhaltigen Böden fühlen sie sich sehr wohl, sie werden feinzieseliert, mineralisch und elegant.

* Der **Zweigelt** hieß ursprünglich Rotburger und ist eine junge Kreuzung (1922) aus St. Laurent und Blaufränkisch. Irgendwann in den 1970er-Jahren wurde der Rotburger nach seinem Schöpfer umbenannt. Heute nimmt der Zweigelt 14,1 % der österreichischen Rebfläche ein und ist damit Österreichs wichtigste Rotweinsorte. Bei Zillingers wird er allerdings nicht „charmant und sauerkirschfruchtig“ angebaut, sondern straff und mit viel Struktur.

Was der Zweigelt für Herbert Zillinger bedeutet: Der Zweigelt ist für mich DIE Rotweinsorte des Weinviertels mit einer kühlen rotbeerigen Frucht. Die süßlich-fruchtigen Aromen, die er in wärmeren Gegenden entwickelt, fehlen ihm bei uns Gott sei Dank. Er hat im Gegenteil ordentlich Struktur und Rückgrat.

6. Die Weinlinien

Herbert Zillinger baut seine Weine in vier Ausbaustufen aus. Von der leichten fruchtigen Variante bis hin zur gereift radikalen. Jede steht für sich, jede erhebt für sich den Anspruch höchster Qualität.

* **Neuland.** Munter erkunden anstatt betreten stillstehen. Herbert Zillinger wandert dem Horizont entgegen, um die Oberfläche zu verlassen. Denn nur wer sich auf den Weg macht, wird neues Land entdecken. Welschriesling, Grüner Veltliner und der Zweigelt-Rosé „Springbreak“.

* **Horizont.** Herbert Zillingers Beitrag zur gläsernen Horizonterweiterung. Elegant und herzhaft zugleich, geradezu klassisch. Mit intensivem Blick auf Wurzeln, Herkunft und Rebsorte – und weit über alte Grenzen hinaus: Grüner Veltliner, Weißburgunder, Chardonnay und Zweigelt.

* **Lagenselektion.** Zillingers Auswahl zu Zwecken fortgeschrittener Genüsse. Er lässt die Weingelehrten darüber streiten, ob die Lage, der Boden oder die Handschrift des Winzers entscheidet. Terroir ist das Gesamt, die Weine der Lagenselektion sind unverkennbar Zillinger: Grüner Veltliner Weintalried, Traminer In Haiden, Sauvignon blanc & Grüner Veltliner Vogelsang, Zweigelt Steinberg.

* **Edition Z.** Zillingers radikale, profunde und indiskrete Weinbereitung. Weine, die eine Spur schwieriger sind, und auf die man sich einlassen muss. Die Edition Z ist die Speerspitze des Weinguts:

„Radikal“ steht für Herbert Zillingers ultimativen Grünen Veltliner. Spät gelesen lässt er sich Zeit, um nicht zu rasch in die Flasche zu kommen. Er bekommt intensiven Maischekontakt, ist unfiltriert, dicht und mächtig, ohne hoch im Alkohol zu sein. Seine bestimmenden Aromen sind meist gelbe Früchte, Quitte und vor allem eine wunderbare Veltlinerwürze.

„Elementar“ nennt sich ein weiterer Grüner Veltliner in extremer Ausprägung, der 2015 erstmals gefüllt wurde. Er ist ein Grenzgang im Spannungsfeld von Leichtigkeit und Kraft. Vinifiziert mit intensivem Maischekontakt, unberührt und spontan vergoren und aus dem großen Holzfass abgefüllt. Extrem ruhig und würzig, mit Aromen nach

Akazienblüten, Rosmarin und Basilikum. Trotz seines filigranen Alkohols sehr druckvoll. Erdig, saftig und mit einer kühlen mineralischen Ader.

„Profund“ ist der Traminer. Ein Wein mit vielen Facetten, hochelegant und mit feiner Säure. Ein hervorragender Speisenbegleiter und wie alle Weine der Edition Z sehr spät gelesen. Er verzaubert je nach Jahrgang mehr oder weniger intensiv mit Aromen nach Zimt, Mandarine, Rosenholz und gebrannten Nüssen.

„Essenziell“ heißt die Trockenbeerenauslese nicht ohne Grund. Sie ist ein konzentrierter und seltener Auszug aus der Natur. Nur, wenn die Bedingungen passen, wird sie produziert und im November aus zu Rosinen geschrumpften Chardonnay-Trauben gelesen. Ein Elixier aus süßer Tropenfrucht, feinen Zitrustönen und kraftvoller cremiger Süße, die mit feiner Säure unterlegt und perfekt ausbalanciert ist.

7. Das Weinviertler Klima

Im Weinviertel herrscht Pannonisches Klima, es ist somit thermisch kontinental und hygrisch ozeanisch geprägt. Dies bedeutet heiße Sommer, kalte Winter und insgesamt sehr wenig Niederschlag. Der rasche Wechsel vom Winter zum Frühjahr ist für diese Region kennzeichnend. Die meisten oft heftigen Niederschläge fallen im Sommer, hartnäckige, lange Regenperioden sind jedoch selten. Die Winter sind relativ schneearm.

In Zahlen ausgedrückt:

- Jahrestemperaturmittel von +9 bis +10 °C
- Sonnenscheindauer von 1.750 bis 1.900 Stunden pro Jahr
- Niederschlagsjahressumme von 400 bis 600 mm
- Sommertage (max. über 25°C): 55 bis 65 pro Jahr
- Heiße Tage (max. über 30°C): 15 pro Jahr
- Starkwindtage (Windspitzen größer 60 km/h): 15 bis 35 pro Jahr

8. Zillingers Weine im Ausland

Das höchst positive – auch internationale – Presse-Echo der letzten Jahre brachte vielseitiges Interesse des Handels mit sich. Wobei wie so oft die Reputation des Prophets im eigenen Land über die Beachtung durch das Ausland wächst. Herbert & Carmen Zillinger exportieren heute 70 % ihrer Gesamtproduktion in diese sechzehn Länder:

- Australien
- Belgien
- Dänemark
- Deutschland
- Großbritannien
- Italien
- Kanada
- Niederlande
- Norwegen
- Polen
- Russland
- Schweden
- Schweiz
- Slowakei
- Thailand
- Tschechien.

9. Zitate aus der Presse

Guide Gault&Millau 2016: „Herbert Zillinger ist 2015 wieder einmal eine großartige Veltliner-Kollektion gelungen. Vom finessenreichen, gelbfruchtigen HORIZONT, über den diskret-würzigen Weintalried, den dichten und straffen Vogelsang bis zum wie immer enorm engmaschigen und tiefgründigen RADIKAL ist alles eine Wucht. Große Spannung bei viel Leichtigkeit hat der puristische Veltliner ELEMENTAR aus 2014.“

Und so schreibt **Master of Wine und Fachjournalistin Jancis Robinson 2016:** »News from an underpriced and under-celebrated Austrian producer. I am very impressed by Herbert Zillinger's Grüner Veltliner [...] They vary in potential longevity and density but not in drinkability or purity.«
2015: “By chance I have recently been sent wines from several Austrian producers new to me. The real discovery as far as I am concerned is Herbert Zillinger, whose whites are exceptionally good.“

„DELICIOUS! Honestly, I really really really loved the wines from Zillinger.“ **Michael Madrigale**, Sommelier of the Year 2012 des renommierten US-Fachmagazins Wine Enthusiast, als er 2013 erstmals Weine von Herbert Zillinger verkostete und in seiner Bar ausschenkte.

www.havel-petz.at

10. Kontakt

WEINGUT HERBERT ZILLINGER

Hauptstraße 17, 2251 Ebenthal

Tel. & Fax: +43 2538 85 395

Mobil: +43 676 724 29 60

E-Mail: office@radikal.bio

www.radikal.bio

PRESSEKONTAKT

Mag. Sylvia Petz

havel & petz og

Fillgradergasse 15/11, 1060 Wien

Tel. +43 699 1100 8040

E-Mail: s.petz@havel-petz.at

www.havel-petz.at