



WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

WEIN- U. LAGENBESCHREIBUNG

Herkunft:

Wimmer-Czerny, Fels am Wagram, Donauland, Niederösterreich

weingut@wimmer-czerny.at tel+43-2738-2248 fax DW-4 www.wimmer-czerny.at



Wein:

Beerenauslese VOM RIESLING 2017

Beschreibung:

Farbe volles Gelb-Gold, feiner Duft nach Honig und Marille mit zunehmender Reifung auch Nüsse. Am Gaumen pikante Säure perfekt ausgewogen mit Restsüße. Sortenaromen, kraftvoll lang ausklingend. Dessert-Wein mit Trinkfreude.

Analyse:

Alk 13,0 % Säure 9,3 g/l Restzucker 90 g/l, Most 29 KMW

Weinbergslage:

Ried Weelfel in Gösing. Trockenes kühles Terroir, oberer Teil am Hang des "Hengstbergs", südausgerichtetes terrassenartig ansteigendes Gelände mit Hecken dazwischen.



Boden:

Mosaikartig verschieden: Unterboden tertiäre Meeressande (auch Sandsteine mit Makrofossilien), lagern auf Urgesteinssockel (GföhlerGneis) auf, obenauf Ur-Donauschotter im westlichen Teil. Östlicher Teil von Löss überdeckt.

Weingarten:

Alte, 25jährige Reben, Bogenschnitt und hohe schlanke Laubwand, ca. 3500 Pflanzen/ha

Ertrag:

1 hl pro ha, 2mal vorselektiert, Handlese 21.Oktob. in 300 kg-Boxen, händisch nachsortiert

Weinbereitung:

Ganze Trauben mittels Schwerkraft in die Weinpresse befüllt, 10 h Stehenlassen, schonende Pressung, danach Tonerdeschönung, Sedimentieren, langsame 1jährige Gärung mit eigener natürlicher Hefe, 3x Dekantieren zum richtigen Zeitpunkt, kein Vorfiltrern, Flaschenfüllung.

Weinentwicklung:

Flaschenreife steigert Fruchtaromen, reifefähig, Flaschenlagerung mehr als 10 Jahre möglich: der Wein ist dafür ideal geeignet

Trinkoptimum:

als Aperitif oder Dessertwein, zu Süßspeisen- oder Weichkäsedessert oder als Meditationswein

