



WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

WEIN- U. LAGENBESCHREIBUNG

Herkunft:

Wimmer-Czerny, Fels am Wagram, Region Wagram, Niederösterreich

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



Wein:

Wagram Terrassen GRÜNERVELTLINER

HEFEABSTICH 2017

Beschreibung:

Farbe leuchtendes Gelb-Grün, frischer Duft nach Apfel und Zitrusfrüchten, die sich mit Luft langsam verstärken, auch mineralisch. Am Gaumen frischfruchtige Aromen mit lebhaft spritziger Naturkohensäure, frisch, animierend, trocken und würzig ausklingend, wieder Mineralik, trotz Leichtigkeit im Alkohol beachtlicher Tiefgang.

Analyse:

Alk 11,5 % Säure 5,5 g/l Restzucker 1,2 g/l

Weinbergslage:

Ried "Hammer" in Fels am Wagram, eine sanftwellige tiefgründige Lage am südöstlichen Hangfuß des Felser Weingebirges



Boden:

Tiefgründiger Lößboden, feiner sandiger Lehm, darunter in einigen Metern Tiefe Urdonauschotter

Weingarten:

Alte, 40jährige Reben, Anlage umgestellt auf Bogenschnitt und hohe schlanke Laubwand, ca. 3000 Pflanzen/ha, keine Bewässerung. Zertifiziert Biodynamischer Weinbau (Demeter).

Ertrag:

40 hl pro ha, Anfang September handgelesen in 300kg Leseboxen

Weinbereitung:

Selektionierte ganze Trauben mittels Schwerkraft in Presse, 5h Standzeit, schonende Pressung, danach Tonerdeschönung, 6 h Sedimentation, langsame Gärung mit eigener bodenständiger Hefe in Stahl, nach 5 Monaten Füllung direkt von der Hefe auf Flasche (Methode "Hefeabstich" vulgo "sur lie"). Unser 31.Jahrgang dieses speziellen Weintyps.

Weinentwicklung:

Jung und im Sommer schön zu trinken, aber noch bis Winter 2012 ist Aromasteigerung merkbar, dafür bestimmt, als "Heuriger" getrunken zu werden, Flaschenlagerung bis 2013 möglich

Trinkoptimum:

zu Vorspeisen, leichten Gerichten, als Aperitiv oder zur Jausn