



WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

WEIN- U. LAGENBESCHREIBUNG

Herkunft:

Wimmer-Czerny, Fels am Wagram, Niederösterreich

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



Wein:

Frühroter Veltliner 2018

Beschreibung:

Farbe helles Gelb-Grün, feinwürzig blumiger Duft, Zitrusfrüchte. Am Gaumen jugendliche Spritzigkeit, aromatisch, mild und ausgewogen, pikant. Diese seit Jahrhunderten heimische Rebe ist mit Roter Veltliner (gelistet in der SlowFood "Arche des Geschmacks") verwandt, da sie diesen gemeinsam mit Silvaner als Elternsorte hat, ihre Reifezeit ist immer früher als die andern Sorten.

Analyse:

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

Weinbergslage:

Lössriede Floss in Fels am Wagram, südostwärts geneigter sanfter Hang.



Boden:

25 m tiefgründiger Lößboden, 20% Kalk, feiner sandiger Lehm mit Humusaufgabe

Weingarten:

25jährige Reben (5000Pfl./ha), ein Bogen und hohe Laubwand, keine Bewässerung. Zertifiziert biologisch-dynamische Wirtschaftsweise (Demeter)

Ertrag:

5000 kg / ha, Ende August 2018 händisch geerntet in 300 kg Leseboxen

Weinbereitung:

Ganze Trauben durch Schwerkraft in die Weinpresse befüllt, 5 h Saftkontakt mit Beerenhäuten, schonende Pressung, Tonerdeschönung, Mostsedimentation, langsame Gärung mit eigener bodenständiger Hefe in Stahltank, kurzer Ausbau auf der Feinhefe, kühle Temperatur, mehrmals Dekantieren bis zur Füllung in Flasche.

Weinentwicklung:

Der Frührote ist milder und wird früher trinkreif als die anderen Sorten, er erbringt schon im Erntejahr schöne Harmonie, wo unsere anderen Weine noch etwas eckig wirken. Es sind noch Aromasteigerungen merkbar, wird runder und fruchtiger, Flaschenlagerung 2 bis 3 Jahre möglich

Trinkoptimum:

ab Herbst 2016 bis etwa 2018, zu Vorspeisen oder herbstlichen Gerichten

