



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

PRICKELOND 2017

Beschreibung: Dieser Perlwein aus den Rotweintrrauben St.Laurent, Zweigelt und PinotNoir wurde mittels Flaschengärung schwefelfrei und feinhefetrüb, ungefiltert hergestellt (Petillant Naturel), sein lebendiges Mousseux und sein leuchtendes Rosa gehen einher mit offenherzig fruchtigen Beerendüften. Leichtigkeit und animierendes Körper und Säureverhältnis lassen unbeschwertes Genuß zu.

Analyse Alk 11,5 % Sre 7,0 g/l Zu.rest 3 g/l

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



Boden: Tiefgründiger Lößboden, 20% Kalk, feiner sandiger Lehm mit wenig Humusaufgabe, darunter in einigen Metern Tiefe roter Urdonauschotter

Weingarten: 20 bis 50jährige Reben, St.Laurent, Zweigelt und Pinot Noir. Bogenschnitt und hohe schlanke Laubwand, ca. 5000 Pflanzen/ha, zertifiziert biologisch-dynamische Wirtschaftsweise (Demeter)

Ertrag: 30 hl pro ha, Ende September handagelesen

Weinbereitung: Selektionierte gesunde in Kisten handgelesene Trauben, schonend gequetscht, 1 2 h Standzeit, schonende Pressung, Sedimentation des Mostes, Gärung mit eigener bodenständiger Hefe, Abfüllung auf Flasche in der End-Gärung, grobes Degorgieren per Hand, die letzte verbliebene Feinhefe ermöglicht das Weglassen einer Schwefelgabe.

Weinentwicklung: Durch Hefeanwesenheit noch steigerungsfähig, bleibt lebendig. Etwa 5 Jahre

Trinkoptimum: Zum Aperitiv oder in Kombination mit Desserts wie Erdbeersorbet



WIMMER-CZERNY FAMILIEN WEINGUT

WEIN- U. LAGENBESCHREIBUNG

Herkunft: Wimmer-Czerny, Fels am Wagram, Niederösterreich

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



Wein

PRICKELOND 2017

Beschreibung: Dieser Perlwein aus den Rotweintrrauben St.Laurent, Zweigelt und PinotNoir wurde mittels Flaschengärung schwefelfrei und feinhefetrüb, ungefiltert hergestellt (Petillant Naturel), sein lebendiges Mousseux und sein leuchtendes Rosa gehen einher mit offenherzig fruchtigen Beerendüften. Leichtigkeit und animierendes Körper und Säureverhältnis lassen unbeschwertes Genuß zu.

Analyse Alk 11,5 % Sre 7,0 g/l Zu.rest 3 g/l

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



Boden: Tiefgründiger Lößboden, 20% Kalk, feiner sandiger Lehm mit wenig Humusaufgabe, darunter in einigen Metern Tiefe roter Urdonauschotter

Weingarten: 20 bis 50jährige Reben, St.Laurent, Zweigelt und Pinot Noir. Bogenschnitt und hohe schlanke Laubwand, ca. 5000 Pflanzen/ha, zertifiziert biologisch-dynamische Wirtschaftsweise (Demeter)

Ertrag: 30 hl pro ha, Ende September handagelesen

Weinbereitung: Selektionierte gesunde in Kisten handgelesene Trauben, schonend gequetscht, 1 2 h Standzeit, schonende Pressung, Sedimentation des Mostes, Gärung mit eigener bodenständiger Hefe, Abfüllung auf Flasche in der End-Gärung, grobes Degorgieren per Hand, die letzte verbliebene Feinhefe ermöglicht das Weglassen einer Schwefelgabe.

Weinentwicklung: Durch Hefeanwesenheit noch steigerungsfähig, bleibt lebendig. Etwa 5 Jahre

Trinkoptimum: Zum Aperitiv oder in Kombination mit Desserts wie Erdbeersorbet