



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:

PUR PET.NAT. 2018

Beschreibung:

Dieser Perlwein aus den Rotweintrauben 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 unbeschwerten Genuß zu.

Analyse:

Alk 11,0 % 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 Humusauflage, 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, anfangs September handaugelesen

Weinbereitung:

Selektionierte gesunde in Kisten handgelesene Trauben, schonend gequetscht, 1 2 h Standzeit, schonende Pressung, Sedimentation des Mostes, Gärung mit eingener bodenständiger Hefe, Abfüllung auf Flasche in der End-Gärung, händisches Degorgieren, 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