



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:

Roter Veltliner **FELS AM WAGRAM 2017**

Beschreibung:

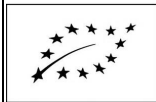
Farbe helles Gelb-Grün, würzig blumiger Duft, nussig. Am Gaumen elegante Frische und Spritzigkeit, Maroniantöne, lebendig, Schmelz und Pikanz. Seit 2010 gelistet in der SlowFood "Arche des Geschmacks", denn er ist nachweislich seit Jahrhunderten heimisch und Ahnherr renommierter klassischer österr.Rebsorten: Zierfandler, Rotgipfler, Neuburger.

Analyse:

Alk 12,5 % Säure 6 g/l Restzucker 3,3 g/l

Weinbergslage:

3 verschied. Lössrieden in Fels am Wagram: Fumberg, Zeisleiten und Kogl



Boden:

tiefgründiger Lössboden, feiner sandiger Lehm, Lößterrassen

Weingarten:

Alte über 30jährige Reben, Bogen und hohe Laubwand, keine Bewässerung. Zertifizierter Biodynamischer Weinbau (Demeter). RoterVeltliner war die ursprüngliche dominierende Rebe am Wagram, nachweislich seit Jahrhunderten heimisch und Vorfahre renommierter klassischer österr.Abkömmlinge: Zierfandler, Rotgipfler, Neuburger. Er liebt trockene karge Standorte und verliert auch in heißen Sommern nicht seine Eleganz.

Ertrag:

30 hl pro ha, Ende Oktober handgelesen in 300 kg Leseboxen

Weinbereitung:

Selektierte ganze Trauben mittels Schwerkraft in Presse, 5 h Standzeit, schonende Pressung, Tonerdeschönung, 6 h Sedimentation, langsame Gärung mit eigener natürlicher Hefe, 3x Dekantieren zum richtigen Zeitpunkt, kein Vorfiltrieren vor Flaschenfüllung.

Weinentwicklung:

Jugendliche Duftigkeit, bis zum nächsten Jahr Aromasteigerungen, braucht länger als die GrünenVelt., Flaschenlagerung etwa 5 Jahre möglich

Trinkoptimum:

ab Frühjahr bis etwa 2017, zu Vorspeisen und Fisch