



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:

Weeffel RIESLING 2010

Beschreibung:

Farbe helles Gelb-Grün, Duft Citrus, Pfirsich und besonders Marille, mineralische Feuersteinnoten. Der Gaumen dicht mit rassiger Fruchtigkeit, gute Säure in leichte Restsüße eingebettet, mit animierenden Steinobstaromen. Lang anhaltend.

Analyse:

Alk 12 % Säure 7,8 g/l Restzucker 3,4 g/l

Weinbergslage:



Ried Weeffel in Gösing. Trockenes kühles Terroir, oberer Teil am Hang des "Hengstbergs", südausgerichtetes terrassenartig ansteigendes Gelände mit Hecken dazwischen.

Boden:

Mosaikartig verschieden: Unterboden sind 20 Mio.J. alte Meeressande (mit kleinen Fossilien), lagern auf Urgesteinssockel (GföhlerGneis), Oberboden mit Ur-Donauschotter und Schlier, Östlich mehr Lößauflage.

Weingarten:

Traubenselektion von alten über 35jährigen 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:

35 hl pro ha, Ende Oktober handgelesen in 300kg Lesekisten

Weinbereitung:

Selektierte ganze Trauben mittels Schwerkraft in Presse, 5 h Standzeit, schonende Pressung, Tonerdeschönung, 6 h Sedimentation, langsame kühle Gärung mit eigener natürlicher Hefe, 3xDekantieren zum richtigen Zeitpunkt, kein Vorfülltern

Weinentwicklung:

Duftige Primäraromen schon in der Jugend, bis Herbst deutliche Steigerung merkbar (Steinobstaromen und ausgewogener am Gaumen), 2 bis etwa 5 Jahre lebendige Frucht

Trinkoptimum:

passt gut zu Fisch, leichte Vorspeisen oder Spargel