



WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

Familie Czerny

A-3481 FELS AM WAGRAM

OBEREMARKTSTRASSE 37

TEL.+43-2738-2248 FAX-4

MOBIL +43-676-9354094

e-mail: weingut@wimmer-czerny.at

Internet: www.wimmer-czerny.at

EORI-Nr. ATEOS1000009628

BioKontrollNr. AT-W-02-BIO

UID-Nr. ATU37659707



Wein:

Weelfel RIESLING 2014

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 11,9 % Säure 6,7 g/l Restzucker 5,5 g/l
Weinbergslage/Riede:	Ried Weelfel in Gösing. Trocken es 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:	1991 gepflanzt, Bogenschnitt und hohe schlanke Laubwand, 4500 Pflanzen/ha, keine Bewässerung. Zertifizierter Biodynamischer Weinbau (Demeter).
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 Vorfiltrern
Weinentwicklung:	Duftige Primäraromen schon in der Jugend, bis Herbst deutliche Steigerung merkbar (Steinobstaromen und ausgewogener am Gaumen), 2 bis etwa 5 Jahre Steinobstfrucht, dann kommt reife Rieslingaromatik mit Rosenduft und mineralischer Feuersteinwürze
Trinkoptimum:	passt gut zu Fisch, leichte Vorspeisen oder Spargel