



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 2017

Beschreibung:

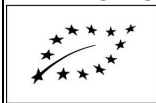
Farbe helles Gelb-Grün, Duft Citrus, Pfirsich und besonders Marille, mineralische Feuersteinnoten. Der Gaumen dicht mit rassiger Fruchtigkeit, gute Säure in leichte Restsüße eingebettet, mit animierenden Steinobstaromen. Lang anhaltend.

Analyse:

Alk 12,5 % Säure 6,0 g/l Restzucker 3,5 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:

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 Leseboxen

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 Steinobstfrucht, dann kommt reife Rieslingaromatik mit Rosenduft und mineralischer Feuersteinwürze

Trinkoptimum:

passt gut zu Fisch, leichte Vorspeisen oder Spargel