



WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

WEIN- U. LAGENBESCHREIBUNG

Herkunft:

Wimmer-Czerny, Fels am Wagram, Wagram, Niederösterreich

weingut@wimmer-czerny.at tel+43-2738-2248 fax DW-4 www.wimmer-czerny.at



Wein:

Weeffel GRÜNERVELTLINER 2017

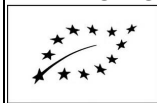
Beschreibung:

Farbe kräftiges Gelb-Grün. Duft nach grünen Äpfeln, vollreifen Birnen und auch Honig. Am Gaumen mit fruchtiger Eleganz und Kraft, Pfeffernoten, balanciert zwischen Schmelz, Fülle und Pikanz, mineralisch und vollmundig.

Analyse:

Alk 13,0% Säure 5 g/l Restzucker 1,3 g/l

Weinbergslage:



Ried Weeffel in Gösing. Trockeneres kühles Terroir, ganz oben (320 m) am Hang des "Hengsbergs"(370m), Südausrichtung, terrassenartig ansteigendes Gelände mit vielen Hecken: vor allem Schlehdorn u. Wildrosen

Boden:

Mosaikartig verschieden: Unterboden tertiäre Meeressande (auch Sandsteine mit Makrofossilien), lagern auf Urgesteinssockel (GföhlerGneis) auf, obenauf Ur-Donauschotter im westlichen Teil. Östlicher Teil von Löss überdeckt.

Weingarten:

Alte, mehr als 40jährige Reben, Bogenschnitt und hohe schlanke Laubwand, ca.3000 Pflanzen/ha, keine Bewässerung. Zertifizierter Biodynamischer Weinbau (Demeter).

Ertrag:

30 hl pro ha., Ende Oktober handgelesen in 300 kg Leseckisten

Weinbereitung:

Ganze Trauben mittels Schwerkraft in die Weinpresse befüllt, 5 h Standzeit, schonende Pressung, Tonerdeschönung, Sedimentieren 4 h , langsame kühle Gärung mit eigener bodenständiger Hefe in Stahltank, 3x Dekantieren und Füllung ohne Vorfiltrern.

Weinentwicklung:

expressive Veltlineraromen schon nach Füllung, langsame Entwicklung, ab Herbst trinkreif, Ausbau bis etwa 6 - 10 Jahre, möglicherweise länger.

Trinkoptimum:

Zu Hauptgängen mit hellem Fleisch oder Meeresfrüchten, Teigwaren

