



# WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

## WEIN- U. LAGENBESCHREIBUNG

**Herkunft:**

*Wimmer-Czerny, Fels am Wagram, Donauland, Niederösterreich*

[weingut@wimmer-czerny.at](mailto:weingut@wimmer-czerny.at) tel+43-2738-2248 fax DW-4 [www.wimmer-czerny.at](http://www.wimmer-czerny.at)



**Wein:**

*Scheiben* **ALTEREBEN 2016**

**Beschreibung:**

*Farbe helles Gelb-Gold, feinfruchtiger vielschichtiger Duft, zuerst nach süßen Hawaii-Ananas, dann eröffnen sich die Spätlese- Aromen nach reifen Bananen und Akazienblüten. Am Gaumen voll und kräftig, Haselnüsse, die schöne Lebendigkeit und Säure sind eingebunden.*

**Analyse:**

*Alk. 13,0 % Sre 6 g/l Rzr. 5 g/l*

**Weinbergslage:**

*Ried "Scheiben" in Fels am Wagram, eine der frühesten Lagen*



**Boden:**

*20 m tiefgründiger Lößboden, Kalk, klassisches Felser Terroir*

**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:**

*32 hl pro ha, Mitte Oktober handgelesen in 300kg Lesekisten*

**Weinbereitung:**

*Ganze Trauben mittels Schwerkraft in die Weinpresse befüllt, 10 h Stehenlassen, schonende Pressung, danach Tonerdeschönung, 6 h Sedimentieren, langsame kühle Gärung mit eigener natürlicher Hefe, 3x Dekantieren zum richtigen Zeitpunkt, kein Vorfiltrern, Flaschenfüllung.*

**Weinentwicklung:**

*Feines Blütenaroma steigert sich zusehends bis Herbst/Winter, dankbar für Flaschenlagerung, etwa 10 Jahre Lagerfähigkeit.*

**Trinkoptimum:**

*Nach einigen Wochen Flaschenlagerung Steigerung merkbar. Passt vielseitig zu vielerlei Speisen: etwa Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte, Kalb.*