



WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

WEIN- U. LAGENBESCHREIBUNG

Herkunft:

Wimmer-Czerny, Fels am Wagram, Niederösterreich

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



Wein:

Aeolis ZWEIGELT ST.LAURENT 2017

Beschreibung:

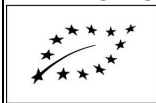
Der Name weist auf den griech. Gott des Windes hin, unsere Lößboden kamen mit dem Wind. Farbe dunkles Rot-violett, intensiv fruchtiger Duft nach Heidelbeeren und Weichseln, auch Pflaumen, daneben würzige Röstaromen. Am Gaumen saftige Frucht und Eleganz. Samtige Tannine begleiten einen schmelzigen Körper, der endlos lang nachklingt.

Analyse:

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

Weinbergslage:

Ried "Hammer" in Fels am Wagram, eine sanftwellige tiefgründige Lage am südöstlichen Hangfuß des Felser Weingebirges



Boden:

Tiefgründiger Lößboden, 20% Kalk, feiner sandiger Lehm mit wenig Humusaufgabe, darunter in einigen Metern Tiefe roter Urdonauschotter. Der Name "Aeolis" bezieht sich auf das griech. Wort für Wind, welcher in mehreren Eiszeiten den Löß bildete.

Weingarten:

Alte, 50jährige Reben, einer der ältesten Zweigeltweingärten. Anlage umgestellt auf Bogenschnitt und hohe schlanke Laubwand, ca. 3000 Pflanzen/ha. Seit 2003 kontrolliert biologische Wirtschaftsweise.

Ertrag:

35 hl pro ha, geerntet um den Ende Oktober 2013 in kleine Lesekisten

Weinbereitung:

Selektionierte gesunde Trauben gerebelt (von Kämmen befreit), aber nicht gequetscht, 8 Wochen Gärung in geschlossenen Behältern mit bodenständigen Hefen, dann 2jähriger Ausbau auf der Feinhefe in 300 l Eichenfass Unfiltriert abgefüllt.

Weinentwicklung:

Jetzt schon zugänglich, aber legt noch etwa 5 Jahre zu, ca. 10 Jahre ab Ernte optimal

Trinkoptimum:

Zu Hartkäse, Wildgerichte, dunklem Fleisch wie Rind oder Lamm