



WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

WEIN- U. LAGENBESCHREIBUNG

Herkunft:

Wimmer-Czerny, Fels am Wagram, Weinbaugebiet Wagram

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



Wein:

Fumberg GRÜNERVELTLINER 2017

Beschreibung:

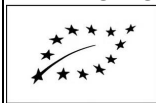
Farbe volles Gelb-Grün, klassische Stilistik dieser österreichischen Rebe: feiner grünfruchtiger Duft nach Äpfel, auch Mango und Stachelbeere. Am Gaumen fruchtige Würze, Pikanz und Gehalt, schöner pfeffriger Abgang.

Analyse:

Alk 12,2 % Säure 5,1 g/l Restzucker 1,7 g/l

Weinbergslage:

Ried "Fumberg" in Gösing, Gemeindegebiet Fels am Wagram, eine der bekanntesten Lösslagen der Gegend, Hangmitte zw. 220 und 300 m Seehöhe, südblickend zum Fluß Donau



Boden:

20 m tiefgründiger Lößboden (gelber sandiger Lehm), 20%Kalk, ein eiszeitliches Windsediment mit vielen Mineralien, die aus Alpensteingeröll geweht wurden. Gute Wasserspeicherfähigkeit.

Weingarten:

Alte, 45jährige Reben, Bogenschnitt und hohe schlanke Laubwand, ca. 3500 Pflanzen/ha. Keine Bewässerung, vielfältige Bbodenbegrünungspflanzen, Zertifizierter Biodynamischer Weinbau (Demeter).

Ertrag:

30 hl pro ha, Anfang bis Ende Oktober, Handlese in 300kg-Leseboxen

Weinbereitung:

Selektierte Trauben mit Leseboxen mittels Schwerkraft in Presse, 5h Standzeit, schonende Pressung, Tonerdeschönung, 6 h Sedimentation, langsame Vergärung mit eigener bodenständiger Hefe in Stahltank, 2x dekantiert (abst.Mond), ohne Vorfiltern auf Flasche.

Weinentwicklung:

Im Frühjahr bereits ausdrucksstark, aber bis zum Herbst ist noch Steigerung der Aromenvielfalt merkbar, Flaschenlagerung 6 bis 8 Jahre möglich

Trinkoptimum:

zu Vorspeisen, hellem Fleisch (klassisches Wiener Schnitzel), Fisch und Frischkäse, Spargel.