



# WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

## WEIN- U. LAGENBESCHREIBUNG

**Herkunft:**

**Wimmer-Czerny, Fels am Wagram, Weinbaugebiet Wagram**

[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:**

*Fumberg* GRÜNERVELTLINER 0 2018

**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-Lesekisten

**Weinbereitung:**

Selektierte Trauben mit Lesekisten 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.