



WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

WEIN- U. LAGENBESCHREIBUNG

Herkunft:

Wimmer-Czerny, Fels am Wagram, Weinregion Wagram

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



Wein:

Felsberg GRÜNER VELTLINER 2017

Beschreibung:

Farbe volles Gelb-Grün, feinfruchtiger Duft nach Äpfel und auch Nüssen. Am Gaumen pikante Sortenaromen, extraktsüße Fruchtnoten und Dörrobst, schmelzend, lang ausklingender Körper, gehaltvoller Wein. Seit 1990 wird dieser Wein in unsrem Weingut nach 1 Jahr Ausbau und weiterem Jahr Flaschenreife jenen Weinkunden angeboten, die die reifen Dimensionen des Veltliners lieben.

Analyse:

Alk 13,0 % Säure 5 g/l Restzucker 1,7 g/l

Weinbergslage:

Mehrere Lössrieden im Gemeindegebiet Fels am Wagram, die frühesten tiefgründigen Lagen, ca. 220 m Seehöhe (unterer Teil am Hang)



Boden:

Tiefgründiger Lößboden (eiszeitliches Windsediment, 20% Kalk, gelber sandiger Lehm) mit wenig Humusauflage

Weingarten:

Alte, 35jährige Reben, Bogenschnitt und hohe schlanke Laubwand, ca. 3000 Pflanzen/ha, keine Bewässerung. Zertifizierter Biodynamischer Weinbau (Demeter).

Ertrag:

25 hl pro ha, vorselektiert, Handlese 3. November in 300 kg-Boxen

Weinbereitung:

Ganze Trauben in die Weinpresse befüllt, Standzeit, schonende Pressung, Tonerdeschönung, Sedimentation, langsame kühle Gärung mit eigener bodenständiger Hefe in Stahltank und Barriquefässern (jeweils zur Hälfte), Verschnitt März, Ausbau mit der Feinhefe, Klärung ohne Filtern, sondern durch mehrmaliges Dekantieren sowie Abfüllung (September) zum richtigen Zeitpunkt (Fruchttag, abst. Mond).

Weinentwicklung:

Flaschenreife empfehlenswert, Genußreife ab 2019, Flaschenlagerung 8 bis 10 Jahre möglich: der Wein ist dafür ideal geeignet

Trinkoptimum:

zu Hauptgang mit weißem Fleisch oder zum Käsedessert oder als Meditationswein