



WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

WEIN- U. LAGENBESCHREIBUNG

Herkunft:

Wimmer-Czerny, Fels am Wagram, Region Wagram, Niederösterreich

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



Wein:

Wagram Terrassen GRÜNERVELTLINER

HEFEABSTICH 2019

Beschreibung:

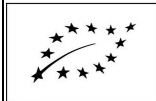
Farbe leuchtendes Gelb-Grün, frischer Duft nach Apfel und Zitrusfrüchten, auch mineralische Noten. Am Gaumen frischfruchtige Aromen mit lebhaft spritziger Naturkohensäure, animierend, trocken und würzig ausklingend, wieder Mineralik, trotz Leichtigkeit im Alkohol beachtlicher Tiefgang.

Analyse:

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

Weinbergslage:

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



Boden:

Tiefgründiger Lößboden, feiner sandiger Lehm, darunter in einigen Metern Tiefe Urdonauschotter

Weingarten:

Alte, 50jährige Reben, Anlage umgestellt auf Bogenschnitt und hohe schlanke Laubwand, ca. 3000 Pflanzen/ha, keine Bewässerung. Zertifiziert Biodynamischer Weinbau (Demeter).

Ertrag:

40 hl pro ha, Ende September handgelesen in 300kg Lesekisten

Weinbereitung:

Ganze Trauben mittels Schwerkraft in Presse gegquetscht, 8h Standzeit, nach Pressung, Tonerde und 6 h Sedimentation, Fermentation mit eigener bodenständiger Hefe in Stahl, nach 6 Monaten auf dem Hefebett Füllung direkt auf Flasche (Methode "Hefeabstich" vulgo "sur lie"). Unser 32.Jahrgang !

Weinentwicklung:

Jung und im Sommer schön zu trinken, aber noch bis Winter Aromasteigerung merkbar, dafür bestimmt, als "Heuriger" getrunken zu werden, Flaschenlagerung bis darauffolgenden Herbst problemlos möglich

Trinkoptimum:

zu Vorspeisen, leichten Gerichten, als Aperitiv oder zur Jausn