

# WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

## WEIN- U. LAGENBESCHREIBUNG

**Herkunft:**

*Wimmer-Czerny, Fels am Wagram, Niederösterreich*

[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:**

*Frühroter Veltliner FLOSS 2019*

**Beschreibung:**

*Farbe helles Gelb-Grün, feinwürzig blumiger Duft, Zitrusfrüchte. Am Gaumen jugendliche Spritzigkeit, aromatisch, mild und ausgewogen, pikant. Seit Jahrhunderten heimische Rebe, auch als Malvasia bekannt, Kreuzung mit Roter Veltliner u. Silvaner, ihre Reifezeit ist früher, eignet sich daher sehr gut als junger Weinbotschafter des neuen Jahrgangs..*

**Analyse:**

*Alk 11,5 % Säure 5,5 g/l Restzucker 1,5 g/l*

**Weinbergslage:**

*Lössriede Floss in Fels am Wagram, südostwärts geneigter sanfter Hang.*



**Boden:**

*25 m tiefgründiger Lößboden, 20% Kalk, feiner sandiger Lehm mit Humusauflage*

**Weingarten:**

*25jährige Reben (5000Pfl./ha), ein Bogen und hohe Laubwand, keine Bewässerung. Zertifiziert biologisch-dynamische Wirtschaftsweise (Demeter)*

**Ertrag:**

*5000 kg / ha, Mitte September 2019 händisch geerntet in 300 kg Lesekisten*

**Weinbereitung:**

*Ganze Trauben durch Schwerkraft in die Weinpresse befüllt, 5 h Saftkontakt mit Beerenhäuten, schonende Pressung, Tonerdeschönung, Mostsedimentation, langsame Gärung mit eigener bodenständiger Hefe in Stahltank, kurzer Ausbau auf der Feinhefe, kühle Temperatur, mehrmals Dekantieren bis zur Füllung in Flasche.*

**Weinentwicklung:**

*Der Frührote ist milder und wird früher trinkreif als die anderen Sorten, er erbringt schon im Erntejahr schöne Harmonie, wo unsere anderen Weine noch etwas eckig wirken. Es sind noch Aromasteigerungen merkbar, wird runder und fruchtiger, Flaschenlagerung 2 bis 3 Jahre möglich*

**Trinkoptimum:**

*ab Winter 2019 bis etwa 2022, zu Vorspeisen oder herbstlichen Gerichten*