



WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

WEIN- U. LAGENBESCHREIBUNG

Herkunft:

Wimmer-Czerny, Fels am Wagram, Niederösterreich

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



Wein:

Frühroter Veltliner FLOSS 2020

Beschreibung:

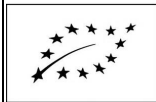
Farbe helles Gelb-Grün, feinwürzig blumiger Duft, Zitrusfrüchte. Am Gaumen jugendliche Spritzigkeit, aromatisch, pikant. Seit Jahrhunderten heimische Rebe, auch als Malvasia bekannt, Kreuzung mit Roter Veltliner u. Silvaner, frühe Reifezeit, daher gut als erster Weinbotschafter des neuen Jahrgangs..

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:

30jährige Reben (5000Pfl./ha), ein Bogen und hohe Laubwand, keine Bewässerung. Zertifiziert biologisch-dynamische Wirtschaftsweise (Demeter)

Ertrag:

5000 kg / ha, Mitte September 2020 händisch geerntet in 300 kg Leseboxen

Weinbereitung:

Ganze Trauben durch Schwerkraft in die Weinpresse befüllt, 5 h Saftkontakt mit Beerenhäuten, schonende Pressung, 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 Frühjahr 2021 bis etwa 2024, zu Vorspeisen oder herbstlichen Gerichten