



# WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

## WINE- & TERROIRDESCRIPTION

origin:

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

[winegut@wimmer-czerny.at](mailto:winegut@wimmer-czerny.at) tel+43-2738-2248 fax DW-4 [www.wimmer-czerny.at](http://www.wimmer-czerny.at)



we:

*PUR* HEFEABSTICH 2019

**degustation:**

*Farbe leuchtendes Gelb-Grün, frischer Duft nach Apfel und Zitrusfrüchten, etwas feine lebendige Schwebhefe. Am Gaumen frischfruchtige Aromen mit lebhaft spritziger Naturkohensäure, frisch, animierend, trocken und würzig ausklingend.*

**analysis:**

*Alk 11,5 % 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*



**soil:**

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

**vinyard:**

*Alte, 40jährige Reben, Anlage umgestellt auf Bogenschnitt und hohe schlanke Laubwand, ca. 3000 Pflanzen/ha, keine Bewässerung. Zertifiziert Biodynamischer Weinbau (Demeter).*

**yield:**

*40 hl pro ha, Anfang September handgelesen in 300kg Leseboxen*

**cellar:**

*Whole grapes by force of gravity filled into the press, 12 h skincontacto juice, soft pressing, Bentonit (clay), 6 h sedimentation, fermentation with own native yeast, 6 month waiting together with the yeast bed, February Unfiltered botteling at descending moon (Methode "Hefeabstich" vulgo "sur lie").*

**development:**

*Jung und im Sommer schön zu trinken, aber noch bis Winter 2012 ist Aromasteigerung merkbar, dafür bestimmt, als "Heuriger" getrunken zu werden, Flaschenlagerung bis 2013 möglich*

**optimum:**

*zu Vorspeisen, leichten Gerichten, als Aperitiv oder zur Jausn*