



WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

WEIN- U. LAGENBESCHREIBUNG

Herkunft:

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

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



Wein:

PUR HEFEABSTICH 2019

Beschreibung:

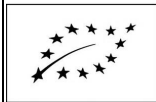
Farbe leuchtendes Gelb-Grün, frischer Duft nach Apfel und Zitrusfrüchten, etwas feine lebendige Schwebhefe. Am Gaumen frischfruchtige Aromen mit lebhaft spritziger Naturkohensäure, frisch, animierend, trocken und würzig ausklingend.

Analyse:

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



Boden:

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

Weingarten:

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

Ertrag:

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

Weinbereitung:

Gesunde ganze Trauben mittels Schwerkraft in Presse, 5h Standzeit, schonende Pressung, Sedimentation, langsame Gärung mit eigener bodenständiger Hefe in Stahl, nach 5 Monaten Füllung ungefiltert von der Hefe auf Flasche (Methode "Hefeabstich" vulgo "sur lie"). Unser 32.Jahrgang dieses speziellen Weintyps.

Weinentwicklung:

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

Trinkoptimum:

zu Vorspeisen, leichten Gerichten, als Aperitiv oder zur Jausn