



# WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

## WEIN- U. LAGENBESCHREIBUNG

**Herkunft:**

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

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



**Wein:**

*PCR* GRÜNERVELTLINER 2013

**Beschreibung:**

*Farbe kräftiges Gold Gelb. Duft nach reifen Äpfeln, vollreifen Birnen und auch Honig sowie Traubenschalen und mineralische Noten. Am Gaumen mit fruchtiger Eleganz und Kraft, Pfeffernoten, balanciert zwischen Schmelz, Fülle und Pikanz, mineralisch und vollmundig.*

**Analyse:**

*Alk 13 % Säure 5 g/l Restzucker 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, mehr als 40jährige Reben, Bogenschnitt und hohe schlanke Laubwand, ca.3000 Pflanzen/ha, keine Bewässerung. Zertifizierter Biodynamischer Weinbau (Demeter).*

**Ertrag:**

*30 hl pro ha, 4.Dezember handgelesen in 300 kg Lesekisten*

**Weinbereitung:**

*Ganze Trauben in offenem Behälter gestampft und ganze Trauben unbeschadet vergoren 8 Wochen mit eigener bodenständiger Hefe, ohne Pressung oder Pumpe Abzug in neutrales Holzfaß, Lagerung bis November am Hefedepot, dann dekantieren und Füllung sehr schwefelarm ohne Filtern.*

**Weinentwicklung:**

*Langsame Entwicklung, konstante Art, verstärkt die Traubigkeit und den Schmelz am Gaumen, haltbar zumindest 10 Jahre, möglicherweise länger.*

**Trinkoptimum:**

*Zu Hauptgängen mit Fleisch oder auch kräftigen Speisen mit würzigen Saucen*