



# WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

## WINE- & TERROIRDESCRIPTION

origin:

Wimmer-Czerny, Fels am Wagram, 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)



we:

*PUR* ORANGE 2019

degustation:



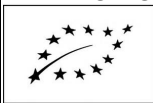
Slow Food®  
Presidio

ROTER VELTLINER  
DONAUTERRASSEN  
analysis:

Farbe kräftiges Gold-Orange, Kirchenfenster. Traubiger Duft nach reifen Birnen, Rosen, Orangenschalen, Honig sowie Kräuter und mineralische Noten. Am Gaumen samtig und gehaltvoll schmelzig, langanhaltende Frucht im Abgang.

Alk 13,5 % Säure 5 g/l Restzucker 2 g/l

Weinbergslage:



Ried Mitterweg, sanfte Lößterrassen in Fels und Ried "Hammer" in Fels am Wagram, eine sanftwellige tiefgründige Lage am südöstlichen Hangfuß des Felser Weingebirges

soil:

Tiefgründiger Lößboden, feiner sandiger Lehm

vinyard:

More than 25 years old vines with deep roots, high slim leafwall. Different old clones of RoterVeltliner. Certified Biodynamic production (Demeter). ROTER VELTLINER is a century-old old traditional grape of our region "Wagram", it is father of many other regional grapevarieties. It needs not very much water, loves poor soils and sunny places and also in very hot dry vintages it does not loose its elegance and spicyness.

yield:

30 hl pro ha, 27. Oktober handgelesen in 300 kg Lesekisten

cellar:

Ganze Traminertrauben in Amphore gefüllt und vergoren mit eigener bodenständiger Hefe, 11 Monate Standzeit, ohne Pressung oder Pumpe Abzug in Holzfaß, Cuvee mit 50% RoterVeltiner, Füllung ungefiltert und ungeschwefelt nach 18. Monate

development:

Langsame Entwicklung, zunehmende Verbindung zwischen Traubigkeit und den Schmelz am Gaumen, haltbar zumindest 10 Jahre, möglicherweise länger.

optimum:

Zu exotisch gewürzte Speisen oder auch kräftigen Speisen mit würzigen Saucen, oder zur Meditation