



# WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

## WEIN- U. LAGENBESCHREIBUNG

**Herkunft:**

*Wimmer-Czerny, Fels am Wagram, Region 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)



**Wein:**

*Roter Veltliner* **BRINDLSGRABEN 2020**

**Beschreibung:**



**Slow Food®  
Presidio**

ROTER VELTLINER  
DONAUTERRASSEN

**Analyse:**

*Farbe kräftiges Gelb-Grün, opulent blumiger Duft, nussig. Am Gaumen wuchtig und gehaltvoll mit fruchtigen Aromen, Maronianklänge, lebendig, Schmelz und Pikanz.*

*Alk 13,0 % Säure 5,0 g/l Restzucker 4,8 g/l*

**Weinbergslage:**

*hochgelegene Spitzenlage (390m) mit SOneigung in: Katastralgemeinde Stettenhof. Gemeinde Fels am Wagram*



**Boden:**

*feinsandiger Löß mit Schotteruntergrund*

**Weingarten:**

*"Hoflinien" - Sselektion unserer wertvollsten RoterVeltliner-Reben, Bogen und hohe Laubwand, keine Bewässerung. Zertifizierter Biodynamischer Weinbau (Demeter).*

**Ertrag:**

*30 hl pro ha, handgelesen in 300 kg Leseboxen*

**Weinbereitung:**

*Selektierte ganze Trauben mittels Schwerkraft in Presse, 5 h Standzeit, schonende Pressung, Tonerdeschönung, 6 h Sedimentation, langsame Gärung mit eigener natürlicher Hefe, 3x Dekantieren zum richtigen Zeitpunkt, kein Vorfiltrieren vor Flaschenfüllung.*

**Weinentwicklung:**

*großes Potential zur Flaschenreife, es ist gute Entwicklungsfähigkeit über viele Jahre hindurch zu erwarten*

**Trinkoptimum:**

*etwa 15 Jahre und mehr Potential, zu Hauptgang mit weißem Fleisch und Fisch*