



# 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* **Granit 2018**

**Beschreibung:**

*Kräftiges Gold, blumiger Duft mit ein wenig Feuerstein, viel Gehalt, schöne Traubigkeit im Abgang, voluminös, große Ausbaufähigkeit.*

**Analyse:**

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

**Weinbergslage:**

*4 verschied. Lössrieden in Fels am Wagram: Fumberg, Zeisleiten, Steinagrund und Kogl*



**Boden:**

*tiefgründiger Lößboden, feiner sandiger Lehm, Lößterrassen*

**Weingarten:**

*Traubenselektion von alten über 35jährigen Reben, Bogen und hohe Laubwand, keine Bewässerung. Zertifizierter Biodynamischer Weinbau (Demeter). Roter Veltliner war die ursprüngliche dominierende Rebe am Wagram, nachweislich seit Jahrhunderten heimisch und Vorfahre renommierter klassischer österr. Abkömmlinge: Zierfandler, Rotgipfler, Neuburger. Er liebt trockene karge Standorte und verliert auch in heißen Sommern nicht seine Eleganz.*

**Ertrag:**

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

**Weinbereitung:**

*Selektierte ganze Trauben mittels Schwerkraft in Presse, 10 h Standzeit, schonende Pressung, Tonerdeschönung, 6 h Sedimentation, langsame Gärung mit eigener natürlicher Hefe, Gärung und Ausbau 11 Monate im Granitfaß, kein Vorfiltrern vor Flaschenfüllung.*

**Weinentwicklung:**

*großes Reife-Potential etwa 10 Jahre*

**Trinkoptimum:**

*ab 2020, zu Vorspeisen und Fisch*