



# 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:**

*Mitterweg SAUVIGNONBLANC 2018*

**Beschreibung:**

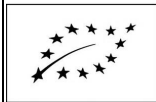
*Farbe helles Gelb-Grün, Duft von schwarzen Johannisbeeren, Stachelbeeren und Paprika, mineralische Würze. Ein dichter Körper mit Pikanz und Kraft, Im Abgang anhaltende Aromatik wie im Duft.*

**Analyse:**

*Alk 12,5 % Säure 6 g/l Restzucker 1,3 g/l*

**Weinbergslage:**

*Ried "Mitterweg" in Fels am Wagram, sehr frühe Lage in der Kellergasse*



**Boden:**

*20 m tiefgründiger Lößboden, 40% Kalk, klassische Felser Lösslage*

**Weingarten:**

*1994 gepflanzte Reben, Bogenschnitt und hohe schlanke Laubwand, 6000 Pflanzen/ha, zertifiziert biologisch-dynamische Wirtschaftsweise (Demeter)*

**Ertrag:**

*25 hl pro ha, Anfang September handgelesen in 300kg Leseboxen*

**Weinbereitung:**

*Ganze Trauben mittels Schwerkraft in Weinpresse befüllt, 5 h Standzeit, schonende Pressung, Tonerdeschönung, 6 h Sedimentation, langsame kühle Gärung mit eigener bodenständiger Hefe, 3x Dekantieren, Füllung ohne Vorfiltrern*

**Weinentwicklung:**

*Jung bereits schön zu trinken, klassische Sortentypizität, bis Herbst kommt reife Aromatik hinzu, ca. 5 Jahre Lagerfähigkeit*

**Trinkoptimum:**

*ab Mai, dann sehr ausgeglichen. Passt zu würzigen Vorspeisen, Spargel, Fisch*