



WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

WEIN- U. LAGENBESCHREIBUNG

Herkunft:

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

weingut@wimmer-czerny.at tel+43-2738-2248 fax DW-4 www.wimmer-czerny.at



Wein:

Mitte SAUVIGNONBLANC 2019

Beschreibung:

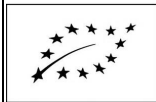
Farbe helles Gelb-Grün, Duft von schwarzen Johannisbeeren, Stachelbeeren und Paprika, mineralische Würze. Ein dichter Körper mit Pikanz und Kraft, Im Abgang anhaltende Aromatik wie im Duft.

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