



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:

Trio TRAMINER 2015

Beschreibung:

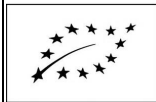
Farbe helles Gelb-Grün, süßer aromatischer Duft nach Rosen, Litschi und auch Zitrusfrüchte, elegant und mit Luft immer mächtiger, Vielschichtigkeit. Am Gaumen ein ruhiger sanfter Körper mit viel Kraft, Aromatik wie im Duft, ewig nachklingend.

Analyse:

Alk 13,9 % Säure 5,0 g/l Restzucker 2,5 g/l

Weinbergslage:

Ried "Mitterweg" in Fels am Wagram, mitten in den tiefeingeschnittenen Kellergraben



Boden:

20 m tiefgründiger Lößboden, 20% Kalk, klassisches Terroir einer Felser Lösslage, inmitten der 7 schluchtartigen Kellergassen

Weingarten:

Drei verschiedene Spielarten der uralten Rebsorte Traminer - Gelber, Roter und Gewürztraminer - stehen zusammen in einem Weingarten, um mehr Vielschichtigkeit einzubringen. 25jährige Reben, Bogenschnitt und hohe schlanke Laubwand, ca. 4000 Pflanzen/ha, keine Bewässerung. Biodynamischer Weinbau (Demeter).

Ertrag:

26 hl pro ha, anfangs Oktober handgelesen in 600l Lesekisten

Weinbereitung:

Selektierte ganze Trauben mittels Schwerkraft in Presse, 8 h Standzeit, schonende Pressung, Tonerdeschönung, 6 h Sedimentation, langsame Gärung in 300 l Eichenfässern mit eigener natürlicher Hefe, 3x Dekantieren zum richtigen Zeitpunkt, kein Vorfiltrern

Weinentwicklung:

Zitrus-Rosenaromen steigern sich geradlinig jedes Monat, Flaschenlagerung ist von Vorteil, min. 10 Jahre Ausbaufähigkeit und mehr

Trinkoptimum:

nach etwas Flaschenreife fruchtiger, sehr langlebig. Speisen mit intensivem Aroma wie Leber, Pasteten, Bries, Innereien passen gut dazu, aber auch

Pilze oder asiatisch gewürzte Speisen.