



# WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

## WEIN- U. LAGENBESCHREIBUNG

**Herkunft:**

*Wimmer-Czerny, Fels am Wagram, 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:**

*Weeffel* GRÜNERVELTLINER ALTE REBEN 2014

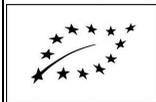
**Beschreibung:**

*Farbe kräftiges Gelb-Grün. Duft nach grünen Äpfeln, vollreifen Birnen und auch Honig. Am Gaumen mit fruchtiger Eleganz und Kraft, Pfeffernoten, balanciert zwischen Schmelz, Fülle und Pikanz, mineralisch und vollmundig.*

**Analyse:**

*Alk 13,0% Säure 5 g/l Restzucker 1,3 g/l*

**Weinbergslage:**



*Ried Weeffel in Gösing. Trockeneres kühles Terroir, ganz oben (320 m) am Hang des "Hengsbergs"(370m), Südausrichtung, terrassenartig ansteigendes Gelände mit vielen Hecken: vor allem Schlehdorn u. Wildrosen*

**Boden:**

*Mosaikartig verschieden: Unterboden tertiäre Meeressande (auch Sandsteine mit Makrofossilien), lagern auf Urgesteinssockel (GföhlerGneis) auf, obenauf Ur-Donauschotter im westlichen Teil. Östlicher Teil von Löss überdeckt.*

**Weingarten:**

*Alte, mehr als 40jährige Reben, Bogenschnitt und hohe schlanke Laubwand, ca.3000 Pflanzen/ha, keine Bewässerung. Zertifizierter Biodynamischer Weinbau (Demeter).*

**Ertrag:**

*30 hl pro ha., Ende Oktober handgelesen in 300 kg Leseboxen*

**Weinbereitung:**

*Ganze Trauben mittels Schwerkraft in die Weinpresse befüllt, 5 h Standzeit, schonende Pressung, Tonerdeschönung, Sedimentieren 4 h, langsame kühle Gärung mit eigener bodenständiger Hefe in Stahltank, 3x Dekantieren und Füllung ohne Vorfiltrern.*

**Weinentwicklung:**

*expressive Veltlineraromen schon nach Füllung, langsame Entwicklung, ab Herbst trinkreif, Ausbau bis etwa 6 - 10 Jahre, möglicherweise länger.*

**Trinkoptimum:**

*Zu Hauptgängen mit hellem Fleisch oder Meeresfrüchten, Teigwaren*