



# WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

## WEIN- U. LAGENBESCHREIBUNG

**Herkunft:**

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

*Scheiben* WEIßBURGUNDER ALTEREBEN 2018

**Beschreibung:**

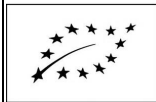
*Farbe helles Gelb-Gold, feinfruchtiger vielschichtiger Duft, zuerst nach süßen Hawaii-Ananas, dann eröffnen sich die Spätlese- Aromen nach reifen Bananen und Akazienblüten. Am Gaumen voll und kräftig, Haselnüsse, die schöne Lebendigkeit und Säure sind eingebunden.*

**Analyse:**

*Alk. 13,0 % Sre 6 g/l Rzr. 5 g/l*

**Weinbergslage:**

*Ried "Scheiben" in Fels am Wagram, eine der frühesten Lagen*



**Boden:**

*20 m tiefgründiger Lößboden, Kalk und Quarz, klassisches Felser Terroir*

**Weingarten:**

*Alte, rund 70jährige Reben, 20m tief verwurzelt (bis in die Weinkellergewölbe sichtbar), Bogenschnitt und hohe schlanke Laubwand, ca.4000 Pflanzen/ha, keine Bewässerung. Zertifizierter Biodynamischer Weinbau (Demeter).*

**Ertrag:**

*32 hl pro ha, Ende September handgelesen in 300kg Lesekisten*

**Weinbereitung:**

*Ganze Trauben mittels Schwerkraft in die Weinpresse befüllt, 10 h Stehenlassen, schonende Pressung, danach Tonerdeschönung, 6 h Sedimentieren, langsame kühle Gärung mit eigener natürlicher Hefe, 3x Dekantieren zum richtigen Zeitpunkt, kein Vorfiltrern, Flaschenfüllung.*

**Weinentwicklung:**

*Feines Blütenaroma steigert sich zusehends bis Herbst/Winter, dankbar für Flaschenlagerung, etwa 10 Jahre Lagerfähigkeit.*

**Trinkoptimum:**

*Nach einigen Wochen Flaschenlagerung Steigerung merkbar. Passt vielseitig zu vielerlei Speisen: etwa Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte, Kalb.*