



WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

WINE- & TERROIRDESCRIPTION

origin:

Wimmer-Czerny

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



we:

Hammer ZWEIGELT TRADITIONELL 2018

degustation:

Farbe purpurrot, animierend fruchtiger Duft nach Kirsche und Weichseln. Am Gaumen kirschige Frucht und Beereneromen, herzhaft samtige Tannine begleiten einen straffen Körper. Eleganz und gemäßigter Alkoholgehalt geben diesem Rotwein eine besondere Trinkfreude.

analysis:

Alk 12,5 % Säure 5,1 g/l Restzucker 1,2 g/l

Weinbergslage:

Ried "Hammer" in Fels am Wagram, eine sanftwellige luftige Lage am südöstlichen Hangfuß des Felser Weingebirges



soil:

Tiefgründiger Lößboden, 20% Kalk, feiner sandiger Lehm mit wenig Humusaufgabe, darunter in einigen Metern Tiefe roter Urdonauschotter

vinyard:

More than 25 years old vines with deep roots, high slim leafwall. Different old clones of Roter Veltliner. Certified Biodynamic production (Demeter). ROTER VELTLINER is a century-old old traditional grape of our region "Wagram", it is father of many other regional grapevarieties. It needs not very much water, loves poor soils and sunny places and also in very hot dry vintages it does not lose its elegance and spicyness.

yield:

35 hl pro ha, zu Mitte Oktober handgelesen und selektionierte Trauben in 300 kg Boxen geerntet

cellar:

Selektionierte Trauben, abgebeert, schonend in den geschlossenen rotierenden Gärbehälter, Gärung mit eigener Hefe bei rund 25 Grad etwa 1 Woche, dann noch 6 Wochen an den Schalen Standzeit, Abziehen in große alte 30-Eimerfässer, einmal Abstich (zur Klärung), langsame kühle Äpfelsäuregärung im alten Erdkeller im Mitterweg mit eigener bodenständiger Flora der Weinfässer, 1,5 Jahre in 30-Eimer-Akazienfässern (18hl) gelagert. Bei absteigendem Mond abfüllen auf Flasche. UNGEFILTERT.

development:

Jetzt schon trinkreif, aber legt noch 2 bis 3 Jahre zu, sehr "lufthungrig", die dichten samtigen Tannine gewährleisten die Lebensdauer

optimum:

Ab 2016 bis ca. 2025. Wunderbarer Essensbegleiter zu Teigwaren oder dunklem Fleisch.