

AUSTRIA - WAGRAM

## WEINGUT WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WIMMER-CZERNY

FELS AM WAGRAM



Produttore Vitigno, vigna Lavorazioni Caratteristiche vini

vigneron giardiniere humus Demeter tradizionale loess collina 1848 lunga tradizione vinicola Danubio pressa di legno fienile vitigni autoctoni Traminer aromatico Grüner Veltliner Gelbertaminer Rotertraminer Cru Felser Berg biodinamica vendemmia manuale manualità lunghe fermentazioni tonneaux mineralità energia essenzialità naturale



### RIESLING WEELFEL



#### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Argille sabbiose (Loess)  
**Vitigno:** Riesling  
**Estensione del vigneto:** 1.3 ha. Lavorato in biodinamica.  
**Tipo d'impianto:** Cordone SPeronato  
**Densità media ceppi per ha:** 4200  
**Età media del vigneto:** 26 anni  
**Produzione media per ettaro:** 35.0 hl  
**Vendemmia:** Manuale

#### IN CANTINA

**Vinificazione:** Macerazione sulle bucce per 12 ore e fermentazione spontanea del mosto in contenitori di acciaio. Affinamento negli stessi contenitori sulle proprie fecce fini fino a primavera e imbottigliamento senza filtrazioni né chiarifiche.  
**Zuccheri residui:** 2.4 g/l  
**Solfososa totale (SO<sub>2</sub>):** 50.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 6000

#### LEGENDA

- Vino spumante ●
- Vino bianco ●
- Vino bianco macerato ●
- Vino rosato ●
- Vino rosso ●
- Vino dolce ●
- Lavorazione in anfora 🍷
- Senza solforosa aggiunta 🚫
- Vecchie vigne (oltre 50 anni) 🌿

### GRÜNER VELTLINER RESERVE TROCKEN FELSER BERG



#### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Argille sabbiose (Loess) con 20 m di profondità.  
**Vitigno:** Grüner Veltliner  
**Estensione del vigneto:** 0.5 ha. Lavorato in biodinamica.  
**Tipo d'impianto:** Cordone speronato  
**Densità media ceppi per ha:** 5000  
**Età media del vigneto:** 25 anni  
**Produzione media per ettaro:** 30.0  
**Vendemmia:** raccolta manuale 100% a fine ottobre.

#### IN CANTINA

**Vinificazione:** diraspatura, sei ore di macerazione sulle bucce, pressatura, fermentazione in contenitori di legno con lieviti naturali. Affinamento per 11 mesi negli stessi contenitori sulle fecce fini e poi assemblato in acciaio.  
**Solfososa totale (SO<sub>2</sub>):** 50.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 1000

#### CARATTERISTICHE

Vino bianco secco, fruttato e speziato.

#### ABBINAMENTI

Antipasti, piatti a base di pesce di acqua dolce, primi piatti, etc.

#### EVENTI

### MITTERWEG TRAMINER TRIO



#### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Argille sabbiose (Loess) con 20 m di profondità.  
**Vitigno:** Traminer Bianco, Traminer Rosso, Gewurztraminer  
**Estensione del vigneto:** 0.3 ha. Lavorato in biodinamica.  
**Tipo d'impianto:** Cordone speronato  
**Densità media ceppi per ha:** 6000  
**Età media del vigneto:** 35 anni  
**Produzione media per ettaro:** 20.0 hl  
**Vendemmia:** raccolta manuale 100% a fine ottobre.

#### IN CANTINA

**Vinificazione:** diraspatura, lunga macerazione sulle bucce, pressatura, fermentazione spontanea in vecchi contenitori di legno (300lt). Affinamento per 12 mesi negli stessi contenitori sulle fecce fini e poi assemblato in acciaio.  
**Solfososa totale (SO<sub>2</sub>):** 23.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 1500

#### CARATTERISTICHE

Vino bianco fruttato e speziato, dalla bocca corposa, sapida e fresca.

#### ABBINAMENTI

Antipasti, aperitivo, preparazioni a base di fegato grasso fredde, etc.