WEINKULT NR. 20
LANGE NACHT DER DEMETERHÖFE

AbHof Besuch

Am 1. und 3. Maiwochenende machen wir alljährlich auf unserem Demeterhof Veranstaltungen im Zeichen von Wein, Kulinarik und Kultur, seit 20 Jahren ! Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Details auch im Internet auf **www.wimmer-czerny.at**

Unser heuriges Sortiment

RoterVeltliner FelsamWagram 2020
GV WAGRAMTERRASSEN 2020
GV FUMBERG 2020
GV AlteReben WEELFEL 2019
GV Reserve FELSER BERG 2017
Riesling WEELFEL 2019
Weißburgunder AlteReben SCHEIBEN 2019
SauvignonBlanc MITTERWEG 2020
RoterVeltliner AlteReben 2017
Traminer TRIO 2018
Beerenauslese vom Riesling 2017
Zweigelt Traditionell HAMMER 2018
Zweigelt St.Laurent Reserve AEOLIS 2017
Pinot Noir EOS 2018
BlancDeNoirs Winzersekt 2016
PUR Orange 2019
PUR PetNat 2019
PUR Hefeabstich 2019

UNSERE HERKUNFT

Weingärten rund um **FELS AM WAGRAM**.

Für Grafik & Inhalt verantwortlich - Hans Czerny - Die Fotos sind vom Weingut

WIMMER-CZERNY
FAMILIEN WEINGUT

WeinfundingProjekt

Gemeinsam zur Sonnenwende

ab 5.April.2021 unter:
www.collective-energy.at/wimmer-czerny

DURCH DEN KAUF VON SONNENWENDE-PAKETEN ERMÖGLICHEN SIE AUF UNSEREM WEINGUT EINE 27KWP PHOTOVOLTAKIKANLAGE UND E-LADESTATIONEN

Geniessen und Gutes Tun

WEINGUT@WIMMER-CZERNY.AT WWW.WIMMER-CZERNY.AT
TEL + 43-2738-2248

OBERE MARKTSTRASSE 37
A-3481 FELS AM WAGRAM

Details und Teilnahme unter:
www.collective-energy.at/wimmer-czerny

DIE SONNENWENDE WEINBOX

Unser Weingut errichtet 2021 eine große 27kWp Sonnenstromanlage am Kellerdach und eine Lademöglichkeit am Kundenparkplatz, unsere Weinfreunde können sich dabei durch Geniessen mit Klimaschutz aktiv beteiligen.

Unser Ziel der CO2-Neutralität bis 2030 wollen wir gemeinsam mit unseren Weinfreunden erreichen.

Im Rahmen unserer Weinfundingprojekts bieten wir 3 exklusive SONNENWENDE-Pakete an.

SONNENWENDE-Weinbox...

Ein Weinabo 3 Jahre lang auf jeweils ein 6er Paket um €139.-

Gebaut wird im: Juni 2021

SONNENWENDE-MAGNUM-Paket

Für 249 € ein Weinabo 3 Jahre lang auf jeweils ein 3er Paket .

SONNENWENDE-Rebpatenschaft...

...für unseren besonderen RoterVeltliner-Weingarten in der Riede "Brindlsgraben", um 85€ Teilnahmemöglichkeit für eine Vegetationsperiode (1 Jahr) an Weingartenarbeiten

Slow Food®
Presidio

ROTER VELTLINER
DONAUTERRASSEN

SLOW FOOD PRESIDIO

2020 begründeten wir mit 10 Weingütern ein regionales SlowFood Presidio für Roter Veltliner.
Ziele der SlowfoodCommunity sind:
- Förderung und Weiterentwicklung der Rebe und Wein RoterVeltliner
- Pflege der Hoflinien
- Erforschung der Herkunft, Verwandtschaft und Genetik

Bei Herstellung des PRESIDIOprodukts RoterVeltliner verpflichten sich die Mitglieder zu folgenden **Regeln:**
- biologische Wirtschaftsweise
- Handlese
- Fermentation durch eigene Hefen
- keine Aufzuckerung oder Ansäuerung
- keine tierische Schönungen

Jährlich findet Ende August eine "Schneckenpartie" statt, eine kulinarische Erlebnislandschaft ganz im Zeichen der roten Schnecke..

ÜBER DAS WEINGUT

Ein besonderes Terroir...

...prägt unsere Weine, es setzt sich zusammen aus dem **aromabildenden Klima** der Donauregion (große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht) und nach Süden blickenden **tiefgründigen Lößböden** von 20 m und mehr. Die Weinregion **Wagram** mit ihren 2500 ha Weingärten ist besonders durch die Lößstufen einzigartig.

Die Weingärten...

...sind 15 ha biologisch-dynamisch bewirtschaftete Reben, haupsächlich **GrünerVeltliner**, die uralte Wagramer Lokalrarität **Roter Veltliner** zu 15% sowie **Riesling** zu 10%. Weder Bewässerungsanlagen noch Mineraldünger erzwingen höhere Traubenmengen, deshalb sind die Erträge maßvoll, das ermöglicht den tiefwurzelnden Reben aber ein höheres Alter, um besser den Wetterextremen zu trotzen. Um das Bodenleben zu fördern, werden Pflanzenmischungen angebaut, sowie eigener **Kompost** angesetzt. Mit Homöopathie vergleichbar stärken Pflanzentees und Präparate die Reben. Wir sind anerkanntes **Demeter**-Weingut seit 20 Jahren.

Im Keller...

...gehts minimalistisch zu: **Handlese** in 300kg-Kisten, per Schwerkraft zur schonenden Pressung, Gärung mit eigenen Hefen, langer Kontakt mit der Feinhefe. Dekantieren statt Filtern läßt die Weine atmen, Aroma entfalten und authentisch bleiben.

Biologisch-Dynamisch...

...arbeiten bedeutet die Lebendigkeit zu steigern, die Arbeit nach den natürlichen Rhythmen, Landschaftsgestaltung, energieschonende Kreisläufe. Die laufende Weiterbildung des Menschen ist Teil des Ganzen, man lebt es einfach und dann schmeckt man auch die eigene Handschrift und genießt die Bekömmlichkeit.