

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



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

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.-

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

Gebaut wird
im:
Juni 2021



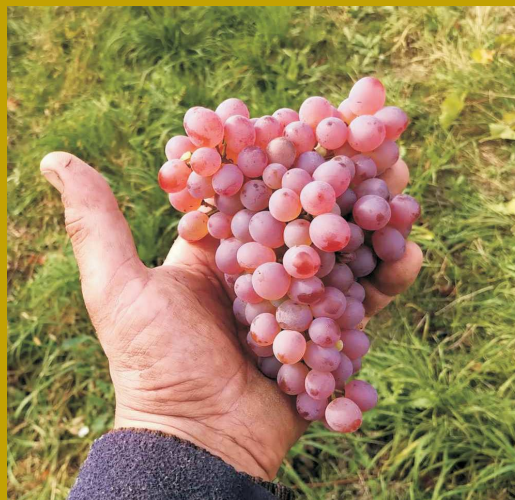
2020 begründeten wir mit 10 Weingütern ein regionales SlowFood Presidio für Roter Veltliner. Ziele der SlowFoodCommunity sind:

- 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..



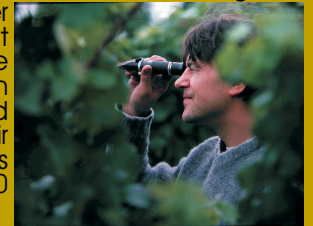
Ein besonderes Terroir...

...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, hauptsächlich **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.

