

H&R Fidesser, Retz

Bio-Zertifizierung

AT-BIO-401

Demeter-zertifiziert

Trauben

Grüner Veltliner, Traminer (gelb und weiß), Riesling, Grauer Burgunder, u.a.

Weingärten

biodynamische Bewirtschaftung unter Beachtung der Rhythmen der Jahres- und Mondzeiten; lebendige Böden; Biodiversität; Handarbeit; selektive Handlese

Terroir

Verschiedene Parzellen in Oberhalb (Retz) mit Granitverwitterungsböden (Felsbraunerde, Grus, Steine, kalkfrei) und Lessivé-Böden (Parabrauerde, stark kalkhaltig)

Keller

natural wines, Spontanvergärung; zum Teil Vergärung auf der Maische mit Maischestandzeiten von bis zu 3 Monaten; keine Temperatursteuerung; biologischer Säureabbau; langsamer Ausbau großteils in Holzfässern; lange Lagerung auf der eigenen Hefe; keine Schönungen; keine Filtration; keine oder nur geringe Schwefelzugabe;



2019 Hymelprandt

- Trauben:** Grüner Veltliner, u.a.
Herkunft: aus einer kleinen Parzelle in einer feinen Riede in Oberhalb (Retz); Granitverwitterungsboden (Thaygranit), steinig, kalkfrei, karg
Alkohol: 14%vol;
RZ: trocken (0,5g/l);
Ausbau: Handlese im Oktober 2019, Spontanvergärung und Ausbau im Holzfass auf der Hefe bis zum ungefilterten Abfüllen im August 2021; geringe Schwefelzugabe (<20mg/L);

WICHTIG!

Unsere Weine werden unfiltriert abgefüllt. Die Hefe schützt den Wein, der nur eine sehr geringe Menge Schwefel enthält oder überhaupt ohne Schwefelzugabe auskommt, vor Oxidation. Daher: **Vor dem Öffnen, die Flasche mehrmals drehen und/oder ganz leicht schütteln**, damit sich die Hefe im Wein besser verteilen kann.



H&R Fidesser, 2070 Retz, Vinzenziplatz 4, Austria, +43 (0) 676/5169953, wein@fidesser-retz.at, www.fidesser-retz.at



AT-BIO-401
Österreichische Landwirtschaft