

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 (Parabraunerde, 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;



## **2021 Ferrngrund**

- Trauben:** Grüner Veltliner  
**Herkunft:** aus zwei Parzellen in einer der besten Oberhalb Rieden mit stark kalkhaltiger Parabraunerde (Lessivé)  
**Alkohol:** 13%vol;  
**RZ:** trocken (1,9g/l);  
**Säure:** 5,6g/L  
**Ausbau:** selektive Handlese im Oktober 2021, Spontangärung und Ausbau im Holzfass auf der Hefe bis zum ungefilterten Abfüllen im November 2022; 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