

fidesser

WEINGUT
WEINVIERTEL
AUSTRIA
PLATT

fidesser*orbis grün

Hintergrund

Es ist viel bedeutender Wein zu machen, der von Natur aus schön ist, als die mundgerechte Abrundung von Ecken und Kanten. Im Weingarten setzen wir den Grundstein. Mit viel Sorgfalt, Freude und Biodynamie. Nach dem Motto „Lasse dem Weine das Seine“ kreieren wir, was wir für richtig empfinden. Abseits von Uniformität schaffen wir uns genügend Raum für Kreativität und neue Ideen. Die Weine hinter fidesser*orbis sind unfiltriert und mit minimaler Schwefelmenge. Das Weglassen von jeglichen Schönungen macht die Weine bekömmlich und einzigartig. Ehrliche Weine, die von Natur aus daraus geformt werden, was ihnen Boden und Klima geben.



Jahrgang: **2022**
Sorte: **Grüner Veltliner**
Weinbaugebiet: **Österreich**
Alkohol: **11 % vol.**
Säure: **4.5 g/l**
Restzucker: **0.7 g/l**

Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten sind Demeter-zertifiziert und werden biodynamisch nach den Grundsätzen von Rudolf Steiner bewirtschaftet.

Vinifikation

Selektive Handlese. Die Trauben werden schonend mit den Füßen getreten und einige Wochen auf der Maische spontan vergoren. Der Wein wird gepresst und mit seiner Hefe teils im gebrauchten Holzfass, teils im Stahltank gelagert. Danach wird unfiltriert, ungeschönt und mit minimaler Schwefelmenge in Flaschen abgefüllt.

Design

Der ganzheitliche Ansatz in der Bewirtschaftung, der Einfluss von Flora, Fauna, Mikroklima und Kosmos war Ideengeber für die Illustration am Etikett. Inspiriert von Leonardo da Vincis „De Divina Proportione“ porträtierten Illustrationen geometrischer Körper den jeweiligen Charakter der fidesser*orbis Weine. Sie stehen für die Verknüpfung aller wissenschaftlichen und geistigen Erkenntnisse im Sinne einer umfassenden Weltbetrachtung. Der Name fidesser*orbis bringt den ganzheitlichen Blick der Biodynamie auf den Punkt.

Weinbeschreibung

Zartes Goldgelb, orange Reflexe, naturtrüb, schwarzer Pfeffer in der Nase, etwas rauchig. Am Gaumen prickelnde Veltliner-Würze, enormer Tiefgang, straffes Tannin mit stützender Säure, knochentrocken, langer Nachhall. (Weingut Rudolf Fidesser)

–

Sattes Gold, hier erlebt man die ultimative Pfefferwürze, dieses Aroma kommt von den Kämmen, Bitterorangen, Grapefruit, Ananas, so richtig trocken, perfekter Gerbstoff. Ein Wein, welcher einen nicht loslässt, tiefgründig. (Adi Schmid, Vinaria Weinguide 2022/23)

Weingut Fidesser
2051 Platt 39

Tel/Fax +43 (0)2945 2592, Mobil +43(0)676-9266789 (Norbert), Mobil +43(0)676-9373182 (Sophie)
www.fidesser.at, weingut@fidesser.at