

fidesser

WEINGUT
WEINVIERTEL
AUSTRIA
PLATT

fidesser*orbis weiß

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: **Roter Veltliner, Grüner Veltliner, Müller Thurgau, Riesling, Sauvignon blanc, Frühroter Veltliner**

Weinbaugebiet: **Österreich**

Alkohol: **11.5 % vol.**

Säure: **5.6 g/l**

Restzucker: **1.0 g/l**

Weingartenbewirtschaftung

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

Vinifikation

Selektive Handlese. Ein Teil der Trauben wird schonend mit den Füßen getreten und einige Wochen auf der Maische spontan vergoren. Der Wein wird gepresst und mit seiner Hefe in gebrauchten Barrique-Fässern gelagert. Vom weiteren Teil der Trauben werden ganze Trauben gepresst (whole bunch), ebenfalls spontan vergoren und teils im Holzfass, teils im Stahltank ausgebaut. Nach der Cuvéetierung 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“ porträtieren 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

Dezentes Gelb mit orangen Reflexen, naturtrüb, elegante Nase, Kamillenblüten und Apfel-Birne, cremige Textur am Gaumen, begleitendes Tannin, ein Hauch Bittermandel und Zitrus, feinwürzig. Unkompliziert und süffig. (Weingut Rudolf Fidesser)

–

Herrliche Kräuterwürze, Apfel, Birnentouch, Pomelo, Pfeffer, Lebkuchen, Orangenschalen, rote Ribisel, pikant, toller Gerbstoff, balanciert, vielschichtig, kompakt und engmaschig. (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