

Grüner Veltliner Klassik QbA trocken Leth



ANBAUGEBIET Österreich/Wagram

PRODUZENT Leth, Fels am Wagram

Der Weinbau, der Familie Leth wird bereits in der dritten Generation betrieben. Beginnend Anfang der 60er Jahre mit Franz und Barbara Leth über die Söhne Franz und Erich, bis zu Franz jun., der seit kurzem für die Weinlinie verantwortlich ist.

Guyot-Erziehung, integrierter Anbau, Handlese,

Ausbau im Stahltank mit Lagerung auf der Feinhefe. Die Weine beinhalten kaum Schwefel, da der Gärstopp natürlich eintritt.

Der Boden besteht aus bis zu 20 Meter hohen Schichten angewehstem Lehm, Sand und Kalk !! dem Löss. Die Pflanzen nehmen aus großen Tiefen Wasser und Mineralstoffe auf. Dieser Einfluss bewirkt den unverwechselbaren Geschmack der Wagram-Weine.

REBSORTE 100% Grüner Veltliner

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Löss

VINIFIZIERUNG

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe: Helles, ins Grünliche spielendes Gold.

Duft: Blütenhonig unterlegt gelbe Tropenfrucht, etwas Marille, feine Wiesenkräuter.

Geschmack: Trocken und konzentriert. Man spürt die Mineralien des Bodens. Würzig, feurig mit deutlicher Pfeffernote und rassiger Säure. Kraftvoller Körper.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Aromatisch, voller Körper, mittlere Säure.

Das Weinbaugebiet Wagram hieß bis 2007 Donauland und wurde nach fast zehnjähriger Anstrengung durch Herrn Leth und Kollegen in Wagram umbenannt.

WEINANALYSE Alkohol 12,5 % vol.
R-Zucker 1,0 g/l
Säure 5,6 g/l

SERVIERTEMPERATUR 7-9 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Mild gesäuerte Salate, gebundene Weinsuppe, Kaninchenpastete, Nudeln mit leichten Saucen, aber auch Risotto, gebackene Pilze, Gemüseflan, Tafelspitz, Backhendl, gebratenes Bries und Leber, Pochierter Süßwasserfisch mit Weißwein-

AUSZEICHUNGEN 2017 3 Sterne - falstaff Grüner Veltliner Grand Prix 2018