

Roter Veltliner Ried Fumberg 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. Die Lage Fumberg befindet sich in der KG Gösing, d.h. etwas höher als die Felser Lagen, auf über 300 m Seehöhe, damit auch etwas kühler. Unterschiedlich terrassierte Lage mit Süd bis Südostausrichtung.

REBSORTE 100% Roter Veltliner

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Löss, Sand

VINIFIZIERUNG Ausbau 7 Mo. Hefelagerung

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe:

Duft: Kühle, aber sofort ansprechende Nase nach roten Früchten, getrocknetem Steinobst und einer Nuance frischer Erdbeeren. Ein Hauch Gewürzladen, dabei ungemein saftig und animierend.

Geschmack: Fokussiert auf Dichte und Substanz, bleibt durch das straffe Säurerückgrad aber immer ausgesprochen finessenreich. Hat das Zeug zum Klassiker!

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

"Die Diva" vom Lössboden, sehr aromatisch, mineralisch rund, voller Körper, mittlere Säure

Das physiologisch reife aber trotzdem relativ früh geerntete Traubenmaterial wurde zur Gerbstoffminimierung in diesem heißen Jahrgang ohne Maischestandzeit verarbeitet. Der durch sehr schonende Pressung gewonnene Saft wurde mittels Sedimentation geklärt und sehr langsam mit Spontanheflora bei etwas höheren Temperaturen in Edelstahltanks vergoren. Die Feinheflagerung im Akazienholz bis zur Flaschenfüllung im April verleiht dem Wein eine großartige Balance sowie Länge.

WEINANALYSE Alkohol 13,5 % vol. R-Zucker 3,3 g/l Säure 5,8 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 10 °C

DEKANTIEREN Nein

SPEISEEMPFEHLUNG

Harmoniert mit fast allen kräftigen Gerichten aus weißem Fleisch, speziell mit aromatischen Saucen. Begleitet perfekt traditionell Geschmortes oder Geröstetes, kann auch deftigen Innereien gut standhalten.

AUSZEICHUNGEN Nicht bekannt.