



A-3481 FELS AM WAGRAM
Ö S T E R R E I C H
T^{EL} +43(0)2738/2240 F^{AX} DW-17
OFFICE@WEINGUT-LETH.AT
WWW.WEINGUT-LETH.AT



FELS Grüner Veltliner, Klassik 2023

Herkunft: Österreich
Weinbaugbiet: Wagram
Ort: Fels am Wagram



Lage: Aus den verschiedenen Ortslagen in Fels am Wagram

Bodenart:

Tiefgründige, sehr kalkhaltige Lößböden auf Terrassenlagen zwischen 200-300 m Seehöhe sowie Konglomeratschotterböden am Fuße der Wagramkante

Vinifizierung:

Die im Weingarten handgelesenen Trauben werden sanft angequetscht und nach einer kurzen Maischestandzeit von 3-5 Stunden abgepresst. Der über Nacht geklärte und gekühlte Saft wird teilweise mit Spontanheflora oder selektionierten Hefen langsam in Edelstahltanks vergoren. Um Frische und Sortenaromatik zu betonen, wird bereits im Jänner oder Februar auf Flaschen gezogen.

Weinbeschreibung:

Klassisch schon in der Nase, gelber Apfel, Quitte und zart nussig-lössige Aromen. Feine tabakige und pfeffrige Anklänge, gute Länge mit mineralischer Textur am Gaumen. Pikante Fruchtsäure vermittelt Trinkspaß, animierendes Veltliner-Exempel von den Felser Lößterrassen.

Analytische Daten:

Alkohol 12,5% Vol.

Restzucker 1,0 g/l

Säure 5,9 g/l

Flaschengröße: 750 ml

Trinkempfehlung und Lagerfähigkeit:

Am besten jung und frisch, aber auch Potential bis zu 3 Jahre. Begleitet perfekt Vorspeisen, kalte Platten, weißes Fleisch, vor allem Kalb- und Schweinefleisch und alle Süßwasserfische.