



A-3481 FELS AM WAGRAM
ÖSTERREICH
TEL +43(0)2738/2240 FAX DW-17
OFFICE@WEINGUT-LETH.AT
WWW.WEINGUT-LETH.AT

Grüner Veltliner, Gigama 2021

Herkunft: Österreich

Weinbaugebiet: Wagram

Ort: Fels am Wagram



SUSTAINABLE
AUSTRIA

Lage: Aus unseren beiden „Ersten Lagen“ Scheiben und Brunnthal stammen die allerbesten Trauben für diesen Wein. Scheiben liefert Exotik und Fülle, Brunnthal die knisternde Mineralik dazu.

Bodenart: Mächtige Lössböden kennzeichnen beide Lagen, stark kalkhaltig ist ebenfalls typisch für den Wagram.

Vinifizierung: Nur ausgesuchte, makellose und hochreife Trauben finden Verwendung für diesen „Veltliner der etwas anderen Art“. Etwa ein Drittel der Trauben wird auf den Schalen vergoren und nach vollendeter alkoholischer Gärung abgepresst, der größere Teil des Weines vergärt in gebrauchten Tonneau-Fässern. Nach zwölf Monaten auf der Vollhefe werden alle kleinen Fässer cuvétiert und gemeinsam für weitere zwölf Monate auf der Feinhefe im großen Akazienfass gelagert. Abfüllung erfolgt zwei Jahre nach der Ernte im Stile einer Großen Reserve – Reife ohne Kompromisse sozusagen.

Weinbeschreibung: Erneut aus einem der absoluten Top-Jahre gekelterter Veltliner abseits der ausgetretenen Pfade. Rauchig unterlegte Steinobstnase, etwas getrocknete Marillen, mit Luft auch mediterrane Kräuter. Beginnt am Gaumen cremig, ja fast seidig, legt ab der Mitte stetig zu, wird griffig, salzige Mineralik setzt sich in Szene, zum Schluss hin üppige Extrakt Süße die den Abgang endlos erscheinen lässt.

Analytische Daten: Alkohol 13% Vol, Restzucker 3,2 g/l, Säure 6,4 g/l

Flaschengrößen: 750 ml, 1,5L Magnum, 3L Doppelmagnum, 6L Jeroboam

Trinkempfehlung und Lagerfähigkeit: Ab zwei bis drei Jahren Flaschenreife, mit großem Potential für die eine oder andere Dekade. Passt hervorragend zu reifen Käsen, Taube, Wildgeflügel aber auch fantastisch zu gegrillten Meeresfrüchten und Hummer.

