



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



Roter Veltliner, Reserve Brut 2019 **Méthode Traditionnelle**

Herkunft: Österreich

Weinbaugebiet: Niederösterreich

Lage: Die Trauben für diesen einzigartigen Sekt stammen aus unseren Roten Veltliner-Weingärten in der ganzen Region, dadurch können wir auch bei früher Lese reife Trauben selektionieren, die die Mineralik des Löss besonders betonen.

Bodenart: Tiefgründiger Lössboden mit hohem Kalkgehalt.

Vinifizierung:

Ausgesuchte, reife und gesunde Trauben werden sorgfältig einige Tage vor der eigentlichen Ernte händisch geerntet und so schonend wie möglich als ganze Trauben gepresst. Für Vergärung und Grundweinausbau auf der Feinhefe verwenden wir ausschließlich temperaturgesteuerte Edelstahltanks, um Frucht und Säure gut zu bewahren. Vor der Flaschenfüllung zur zweiten Gärung wird dem Grundwein noch einige Prozente Reservewein (fassgereifter kräftiger Roter Veltliner) zugefügt, der die Cuvée erst richtig aufblühen lässt. Das anschließende Hefelager – bei uns mindestens 36 statt der gesetzlichen 18 Monate – erfolgt in unseren naturkühlen, traditionellen Hauerkellern in der Kellergasse, direkt unter den Weinreben. Degorgiert wird in mehreren Tranchen, um immer optimale Frische zu gewährleisten.

Weinbeschreibung:

Helles, strahlendes Gelbgrün, lebendig perlende Kohlensäure. Apfel- und nussige Aromen steigen aus dem Glas, gelbe und Rote Beeren klingen an. Beeindruckt einerseits durch die Leichtigkeit, auf der anderen Seite mit cremiger Fülle und präziser Säure. Ein Touch Brioche und hefige Noten im Abgang sind typische Merkmale der Flaschengärung. Anregender Aperitif mit Stil und Charakter!

Analytische Daten: Alkohol 12% Vol. Restzucker 7,0 g/l Säure 6,0 g/l

Flaschengröße: 750 ml, 1,5L Magnum

Trinkempfehlung und Lagerfähigkeit: ab sofort, mit Potential für 3-4 Jahre