

FELS Riesling, Klassik 2025

Herkunft

Weinbaugebiet: Wagram DAC
Ort: Fels am Wagram
Lage: Aus den verschiedenen Ortslagen in Fels am Wagram

Boden

Konglomeratschotterböden an der Wagramkante bzw. den untersten Terrassen, teilweise mit geringer Lößauflage.

Vinifizierung

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



Weinbeschreibung

Die Nase offeriert einen klassischen Mix von Steinobst mit einem Hauch Ananas, gelben Früchten und Grapefruit. Elegante Fruchtvielfalt mit zart rauchigen und harzigen Untertönen. Kraftvolle Statur am Gaumen, dunkle Mineralik klingt an, erstaunliche Länge und Druck im Nachhall.

Analytik

Alkohol: 12,5% Vol.
Restzucker: 3,6 g/l
Säure: 5,7 g/l
Energie: 74 kcal/308 kJ

Zutatenliste und
Nährwerttabelle:



Unsere Empfehlung

Am besten jung und frisch, aber auch Potential bis zu 3 Jahre. Ein Klassiker zu allen typisch österreichischen Gerichten wie dem Tafelspitz, Wienerschnitzel, aber auch gebackenes Gemüse und Süßwasserfische in allen Varianten.



Weingut Leth
Kirchengasse 6
3481 Fels am Wagram



NACHHALTIG
AUSTRIA



VEGAN