

WEINGUT

LETH

A-3481 FELS AM WAGRAM



Nimmervoll

Engelmannsbrunn
Wagram

Herrn GREANZ II

Entstehung: Aus einer vagen, langen gehegten Idee wurde 2015 ein konkretes Projekt. Dabei war von Anfang an klar, dass es ein maischevergorener Wein sein soll. Die Grundlinien sind klar definiert: kein ausgewiesener Jahrgang, keine Rebsorten und kein grafischer Bezug zu unseren Weingütern. **Greanz** - die Kombination aus Gregor & Franz - ist die große Klammer, die über dem Wein und letztlich über dem ganzen Projekt steht.

Lage: Die Trauben von Gregor Nimmervoll stammen vom Schafflerberg, der am höchsten gelegenen, nach Süden ausgerichteten Riede in Fels (ca. 300 m Seehöhe), sowie von der Hinteren Pointen, einer Terrassenlage an der Wagramkante, wo die Trauben von Franz Leth ihren Ursprung haben.

Bodenarten: Sehr verschieden, tiefgründiger Lössboden mit hohem Kalkgehalt in der Ried Schafflerberg, sowie kargster Schotter in der Hinteren Pointen.

Vinifizierung: Für diesen Wein gehen wir einen völlig anderen Weg als den üblichen. Wir lassen die gesamte Maische für 5 Monate in einem Tank bevor sehr vorsichtig abgepresst wird. Die Gärung erfolgt mit weinbergseigenen Hefen ohne jegliche Eingriffe. Nach der Pressung verbringt unser Greanz weitere 18 Monate im Holzfass, bevor die Flaschenfüllung stattfindet. Während der gesamten Vinifizierung werden nur minimalste Mengen an Schwefel zugesetzt.

Weinbeschreibung: Auffallendes leuchtendes, leicht trübes Orange. Sehr reife Frucht nach Orangen und Rosenholz. Es finden sich auch Noten nach Darjeeling Schwarztee und exotische Nuancen im komplexen Bukett. Am Gaumen saftige konzentrierte Frucht. Im Abgang salzige Nuancen mit griffigen Tannin und toller Länge.

Analytische Daten: Alkohol 13,4% Vol., Restzucker 0,8 g/l, Säure 5,1 g/l

Trinkempfehlung und Lagerfähigkeit: Wir empfehlen den Greanz gerne zu deftigen Gerichten, aber auch zur asiatischen Küche und eine besondere Kombination sind Wildgerichte.

Unsere Empfehlung ist noch 1 bis 2 Jahre nach der Flaschenfüllung zu warten, um größtmögliche Harmonie zu haben. Danach sicher noch einige Jahre mehr mit großem Trinkvergnügen.