

Ried Brunnthal 1^{OTW}

Grüner Veltliner 2024

Herkunft

Weinbaugebiet: Wagram DAC
Ort: Fels am Wagram

Riede & Boden

Brunnthal heißen die am höchsten gelegenen Terrassen der Gemeinde, reine Südlage zwischen 250 und 300 m Seehöhe, große Unterschiede in Tages- und Nachttemperaturen. Alter der Rebstöcke ca. 40 Jahre. Tiefgründiger Lössboden mit hohem Kalkgehalt.

Vinifizierung

Nur die handverlesenen, gesündesten und reifsten Trauben aus dem letzten Erntedurchgang werden für diesen Wein verwendet. Ohne nennenswerte Maischestandzeit werden die nur sanft angequetschten Trauben sofort abgepresst, nach der Saftklärung durch Absetzen erfolgt die langsame, spontane Vergärung in großen, neutralen Holzfässern aus heimischem Akazienholz. Zur Entfaltung von Komplexität und Finesse reift der Wein zuerst auf der Voll- und ab ca. Februar auf der Feinhefe bis zur Flaschenfüllung.



Weinbeschreibung

Feine Fruchtnoten nach reifem Golden Delicious-Apfel, grüner Melone und etwas Quitte. Am Gaumen schöne gelbe Frucht und noble Würze, mit tabakigen und kräutrigen Anklängen, spiegelt die kalkigen Elemente des Bodens perfekt wider, engmaschige und spannende Mineralik im Abgang.

Analytik

Alkohol: 13,0 % Vol.
Restzucker: 1,5 g/l
Säure: 5,7 g/l
Energie: 75 kcal/316 kJ

Zutatenliste und
Nährwerttabelle:



Unsere Empfehlung

ab einem Jahr Flaschenreife, mit großem Potential für 5-10 Jahre. Helles Fleisch mit Saucen, besonders bei Verwendung von Pilzen und Käse. Wildgeflügel wie Fasan, Wachtel und natürlich die klassische österr. Küche mit allem vom Rind.

Weingut Leth
Kirchengasse 6
3481 Fels am Wagram

