

Grüner Veltliner, Young & Fresh 2025

Herkunft

Weinbaugebiet: Niederösterreich

Boden

Tiefgründige Lössböden auf Terrassenlagen zwischen 200-300 m Seehöhe, sowie Konglomeratschotterböden an der Wagramkante

Vinifizierung

Die im Weingarten handgelesenen Trauben werden gerebelt und nach einer Maischezeit von 3-5 Stunden abgepresst. Der über Nacht geklärte Saft wird mit selektionierten Hefen temperaturkontrolliert vergoren. Um Frische und Sortenaromatik zu betonen, wird bereits im Jänner oder Februar auf Flaschen gezogen.



Weinbeschreibung

Markantes Bukett nach grünen Apfelspalten, Zitrusfrüchten und etwas Tropenfruchtmix. Knackige Frucht am Gaumen, anregendes Säurespiel gepaart mit kühler Frische und hohem Animationsfaktor. Sortentypischer, unkomplizierter Allrounder für das jugendliche Trinkvergnügen.

Analytik

Alkohol: 12 % Vol.
Restzucker: 1,0 g/l
Säure: 6,0 g/l
Energie: 71 kcal/298 kJ

Zutatenliste und
Nährwertabelle:



Unsere Empfehlung

Am besten jung und frisch, 1-2 Jahre, so zeigt er sein ganzes Können als perfekter Terrassenwein, erfrischender Aperitif oder Begleiter zu Sommersalaten, kalten Fischterrinen und Vorspeisen aller Art.



Weingut Leth
Kirchengasse 6
3481 Fels am Wagram



NACHHALTIG
AUSTRIA



VEGAN