

FELS Grüner Veltliner, Klassik 2025

Herkunft

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

Boden

Tiefgründige, sehr kalkhaltige Lössböden auf Terrassenlagen zwischen 200-300 m Seehöhe sowie Konglomeratschotterböden am Fuße der Wagramkante

Vinifizierung

Die im Weingarten handgelesenen Trauben werden sanft angequetscht und nach einer kurzen Maischezeit von 3-5 Stunden abgepresst. Der über Nacht geklärte und gekühlte Saft wird teilweise mit Spontanheflora oder selektierten Hefen langsam in Edelstahltanks vergoren. Um Frische und Sortenaromatik zu betonen, wird bereits im Jänner oder Februar auf Flaschen gezogen.



Weinbeschreibung

Klassisch schon in der Nase, gelber Apfel, Quitte und zart nussig-lössige Aromen. Feine tabakige und pfeffrige Anklänge, gute Länge mit mineralischer Textur am Gaumen. Pikante Fruchtsäure vermittelt Trinkspaß, animierendes Veltliner-Exempel von den Felser Lößterrassen.

Analytik

Alkohol: 12,5% Vol.
Restzucker: 1,1 g/l
Säure: 5,7 g/l
Energie: 74 kcal/310 kJ

Zutatenliste und
Nährwerttabelle:



Unsere Empfehlung

Am besten jung und frisch, aber auch Potential bis zu 3 Jahre. Begleitet perfekt Vorspeisen, kalte Platten, weißes Fleisch, vor allem Kalb- und Schweinefleisch und alle Süßwasserfische.



Weingut Leth
Kirchengasse 6
3481 Fels am Wagram



NACHHALTIG
AUSTRIA



VEGAN