

Ried Schafflerberg, Grüner Veltliner 2025

Herkunft

Weinbaugebiet: Wagram
Ort: Fels am Wagram

Riede & Boden

Schafflerberg ist eine der am höchsten gelegenen Rieden in Fels (ca. 300 m Seehöhe), süd- ausgerichtet, mit einem dahinterliegenden kühleren Hochplateau. Tiefgründiger Lössboden mit hohem Kalkgehalt.

Vinifizierung

Für diesen Wein ist das Erntetiming entscheidend, perfekte Reife aber unter Berücksichtigung der Eleganz und Finesse. Schnelle und schonende Traubenverarbeitung fördert die frischen Fruchtaromen und mindert den Gerbstoffeintrag. Die Vergärung erfolgt etwa zur Hälfte im Edelstahltank, zur Hälfte im großen Holzfass mit Spontanheflora bei etwas höheren Temperaturen. Beide Teile verbringen aber die gesamte Zeit bis zur Flaschenfüllung auf der Feinhefe.

Weinbeschreibung

Sehr duftiges Aromenbild, frischer Apfel mit einem Hauch von Steinobst und Melone, zarte Tropenfrucht. Am Gaumen wiederholt sich die geballte Fruchtkonzentration, aber auch Wiesenkräuter und Tabak mischen mit. Schöne mineralische Ader im Abgang, bleibt trotz Kraft leichtfüßig und trinkanimierend. Klassischer Veltliner mit der Individualität der Einzellage.

Analytik

Alkohol: 12,5 % Vol.
Restzucker: 1,5 g/l
Säure: 6,0 g/l
Energie: 73 kcal/304 kJ

Zutatenliste und
Nährwerttabelle:



Unsere Empfehlung

Jung und frisch für die Fruchtliebhaber, mit 3-5 Jahren wer es lieber komplexer mag. Der universelle Klassiker für die österreichische Küche, Wiener Schnitzel, Schweinemedallions mit geschmortem Gemüse, gekochtes Rindfleisch in allen Varianten, edle Fische genauso wie gereifte Hartkäse.



Weingut Leth
Kirchengasse 6
3481 Fels am Wagram

