

Ried Fumberg

Roter Veltliner 2025

Herkunft

Weinbaugebiet: Wagram DAC
Ort: Fels am Wagram

Riede & Boden

Die Lage Fumberg liegt mit über 300m etwas höher als die Fels Lagen in der KG Gösing. Die unterschiedlich terrassierte Lage mit Süd bis Südostausrichtung ist dadurch etwas kühler. Vom Löss beherrscht, aber in der Zusammensetzung deutlich Silikathaltiger, sandiger und grobkörniger, etwas weniger Lehm und Kalkanteil, damit auch durchlässiger und nicht so üppig wie der gelbe Löss.

Vinifizierung

Das physiologisch reife aber eher früh geerntete Traubenmaterial wurde zur Gerbstoffminimierung ohne Maischestandzeit verarbeitet. Der, durch sehr schonende Pressung gewonnene, Saft wurde mittels Sedimentation geklärt und sehr langsam mit Spontanheffeflora in großen Fässern aus Akazienholz vergoren. Die anschließende Feinhefelagerung - ebenfalls im Akazienholz - dauerte fast ein Jahr, das verleiht dem Wein eine großartige Balance sowie Länge und Rückgrat.



Weinbeschreibung

Kühle, aber sofort ansprechende Nase nach roten Früchten, getrocknetem Steinobst und einer Nuance frischer Erdbeeren. Ein Hauch Gewürzladen, dabei ungemein saftig und animierend. Fokussiert auf Dichte und Substanz, bleibt durch das feine Säurespiel aber immer ausgesprochen finessenreich. Hat das Zeug zum Klassiker!

Analytik

Alkohol: 13,0 % Vol.
Restzucker: 2,0 g/l
Säure: 6,4 g/l
Energie: 76 kcal/317 kJ

Zutatenliste und
Nährwerttabelle:



Unsere Empfehlung

ab einem Jahr Flaschenreife, mit großem Potential für 10 oder mehr Jahre. Harmoniert mit fast allen kräftigen Gerichten aus weißem Fleisch, speziell mit aromatischen Saucen. Begleitet perfekt traditionell Geschmortes oder Geröstetes, kann auch deftigen Innereien gut standhalten.



Weingut Leth
Kirchengasse 6
3481 Fels am Wagram

