



LETH FRANZ ROTER VELTLINER RIED SCHEIBEN LETH FRANZ, FELS / WAGRAM (AT)

Jahrgang: 2016
 Inhalt: 75 cl
 Produzent: Leth Franz
 Traubensorte(n): Diverse
 Alkoholgehalt: 13.50% Vol.
 Restzucker: 6,5 g/l
 Säure: 5,0 g/l
 Ausschenktemperatur: 8-12°C

Bewertung:
 Falstaff: 93
 Parker: 90

Lage:
 Scheiben ist das Herzstück der mächtigen, nach Süden. ausgerichteten Terrassen auf ca. 250 m Seehöhe, bekannt für dichte, körperreiche Weine.
 Bodenart:
 Einer der mächtigsten Lössböden des Wagrams, bis zu 20m Tiefe

Vinifizierung:
 Zur Vermeidung von Gerbstoffauslaugung wird sofort nach dem Anquetschen gepresst, der Saft durch Sedimentation geklärt und sehr langsam mit Spontan-hefe flora bei etwas höheren Temperaturen in Edelstahltanks vergoren. Wie bei den meisten anderen Lagenweinen auch, wird danach mit der Feinhefe in große Holzfässer umgezogen um einen sehr komplexen, einzigartigen Weißwein zu kreieren der mit großartigem Entwicklungspotential ausgestattet ist.

Weinbeschreibung:
 Hochedle Aromatik, kandierte Birne und rote Mirabellen, etwas Orangenesten und Mandarine. Extrakt- und Fruchtsüße wird perfekt von der frischen Säure-pikanz ausbalanciert, fulminante Fülle, wohlige Konsistenz. Autochthone Wagramer Spezialität in Top-Qualität.

Trinkempfehlung und Lagerfähigkeit:
 ab einem Jahr Flaschenreife, mit großem Potential für 10 oder mehr Jahre. Harmoniert mit fast allen kräftigen Gerichten aus weißem Fleisch, speziell mit Saucen, gereifte Käse, unübertrefflich mit Pilzen wie Morcheln oder Steinpilzen. Kann aufgrund des pikanten Süße-Säurespiels auch gut mit Asia-Küche.