

LETH FRANZ  
GIGAMA ZWEIGELT  
LETH FRANZ, FELS / WAGRAM



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Leth Franz</b>
Traubensorte(n):	Zweigelt
Alkoholgehalt:	13.80% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°C

Im Glas tiefdunkles Granatrot mit tiefen violetten Tönen. In der Nase die Vorboten von Blaubeeren und Kirschen. Im Gaumen tabakig unterlegt mit subtilem Holzeinsatz. Vielschichtig, mit präsenten Tanninen, die samtig ummantelt werden.

*Empfehlung*

---

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Grilladen und Wildgerichten sowie zu Hart- und Weichkäse.

*Produzent*

---

**Leth Franz** - Das Weingut der Familie Leth liegt in Fels direkt an den Lössterrassen des Wagrams. Seit 2006 unterstützt Franz Junior nach Ausbildung und Praktika den Familienbetrieb. Der Rotweinanbau hat in den letzten Jahren sehr stark an Bedeutung gewonnen. Mit dem Gigama, einem reinsortigen Zweigelt, wird immer wieder aufgezeigt, was auch in Niederösterreich aus dieser Sorte gemacht werden kann. Spitzenplätze beweisen dies eindrucksvoll. Auf dem Rebberg der Leths befindet sich eine kleine Parzelle mit sage und schreibe 200 verschiedenen Rebsorten. Diese werden für die Vinifizierung eines Weissweins genommen. Des Weiteren unterstützen die Leths die Klosterneuburg in verschiedener Weise.