

# LETH FRANZ GRÜNER VELTLINER BRUNNTHAL LETH FRANZ, FELS / WAGRAM



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Leth Franz</b>
Traubensorte(n):	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°C

Feine Fruchtaromen nach Äpfel und ein Hauch Blütenhonig. Am Gaumen begleitet von Williamsbirnen mit nobler Würze und dezemtem Nusston. Extrasüßer Nachhall mit spannendem mineralischem Abgang.

### *Empfehlung*

---

Zu hellem Fleisch mit Saucen, besonders gut mit Pilzen kombinierbar, zu Wildgeflügel wie Fasan und Wachteln.

### *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.