



DOMAINE

Leth Grüner Veltliner

Vitt vin från Österrike, Niederösterreich, Donauland

Området Österrike är indelat i fyra vinregioner. Vinet Leth Grüner Veltliner kommer från vinregionen Niederösterreich, som täcker hela norra Österrikes vinodlingar, undantaget lilla Wien. Druvorna som används i vinet Leth kommer från vindistriktet Donauland – ett stort vindistrikt som startar västerut från Krems och når ända till vinregionen Wien. I de centrala delarna av Donauland hittar vi området Wagram. Wagram ligger oerhört vackert beläget på bergssluttningar och här har vin odlats sedan romartiden. Jordmånen består underst av berg och granit som täcks av den speciella lössjorden som är ungefär 20 meter djup. Den kommer från sand och jord som blåst från havet och innehåller döda skaldjur och andra havsfossiler. På denna jordmån accentueras den typiska kryddiga gröner veltliner-karaktären.

Producenten Weingut Leth är en helt familjeägd firma. De har under årens lopp utvecklat vinodlingen och hittat rätt jordmån och klimat för de olika druvsorterna och dess kloner. De har ett levande druvsortsmuseum med 150 planterade druvsorter, varav en del av dem inte existerar i kommersiell vinodling. De gör vita viner av gröner veltliner, riesling, sauvignon blanc, weissburgunder, chardonnay och gelber muskateller. Rödvinproduktionen inom firman har ökat och utgör idag cirka 25% av totala produktionen.

Vinet Druvorna skördades för hand i slutet av september 2006. Efter avstjälkning fick druvorna macerera med skalén i cirka tre timmar varefter en varsam pressning skedde. När klarningen av musten avslutats startades jäsningsen. Jäsningsen som skedde vid låg temperatur varade i cirka tre veckor, vilket resulterade i mycket fruktig och kryddig karaktär. När vinet jäst färdigt fick det ligga på jästen till januari 2007, varefter en lätt filtrering av vinet skedde. Leth Grüner Veltliner har framställts av druvor huvudsakligen från lägen med de för området så karaktäristiska lössjordarna.

Karaktär Vinet är ljust, grönskimrande och klart. Doften är mycket fruktig och kryddig med inslag av vitpeppar och grape. Smaken är kryddig, fruktig, smakrik med bra längd och typisk gröner veltliner-karaktär.

Serveras Leth Grüner Veltliner serveras väl kylt, 6-8 grader. Passar till en panerad rödspätta, wienerschnitzel, lättrokt skinka och gärna till kittostar. En klassiker är ostfondue.

Lagring Drick och njut nu, men kan sparas något år.