

Reserve 2015

Lage: Igelsee

Böden: warmer, sandiger, kalkhaltiger Lehmboden

Vinifikation: Auslese der reifen Trauben, Vergärung im Edelstahltank mit zarter Überflutung des Maischekuchens, anschließender biologischer Säureabbau und 12 monatiger Lagerung in neuen Barriquefässer und 5 bis 6 wöchiger Flaschenlagerung.

Erntedatum: Anfang Oktober

Erntegradation: 20,0 ° KMW

Alkohol: 12,8 %vol

Säure: 5,6 g/l

Restzucker: 3,1 g/l

Rebsorte:

St. Laurent

Beschreibung:

Am Gaumen schmalzig und cremig, mit zarten Waldbeertönen und reifer Frucht, elegant eingebundener Säure sowie einem kräftigen, lang anhaltendem Abgang. (Hohe Lagerfähigkeit)

Trinkreife: lagerfähig

Speisenbegleitung: ideal zu Wild und dunklen Fleischgerichten, zu einer knusprigen Ente oder Gans, aber auch passend zu Weichkäsesorten

Verschluss: Drehverschluß



Weinbau Drexler-Leeb

Hochstraße 65, 2380 Perchtoldsdorf

T: +43 1 869 76 60 | www.drexler-leeb.at | weinbau@drexler-leeb.at