

## Haspel 2017

**Lage:** Haspel

**Böden:** kalkreiche Braunerde

**Vinifikation:** Lese der Trauben per Hand, akribische Traubensortierung, schonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank

**Erntedatum:** Mitte September

**Erntegradation:** 18,0 ° KMW

**Alkohol:** 12,5 %vol

**Säure:** 6,3 g/l

**Restzucker:** 4,6 g/l

**Rebsorte:**

Riesling

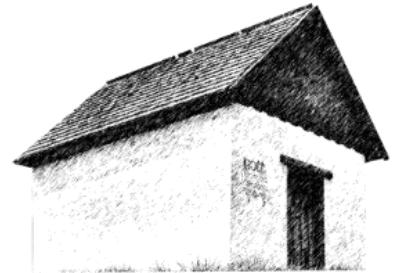
**Beschreibung:**

Seine hellgelbe Farbe symbolisiert diesen Wein. Dieser Riesling zeichnet sich durch kaum zu übertreffende Geschmacksnuancen, durch eine harmonische Säure und anhaltendes nobles Bukett, aus.

**Trinkreife:** 2018/2019

**Speisenbegleitung:** ideal zu leichten Sommergerichten wie knackige Salate oder Schaf- und Ziegenkäsekombinationen und solo als Begleiter für laue Nächte.

**Verschluss:** Drehverschluss



**Weingut Drexler-Leeb**

Hochstraße 65, 2380 Perchtoldsdorf

T: +43 664 326 85 12 | [www.drexler-leeb.at](http://www.drexler-leeb.at) | [weinbau@drexler-leeb.at](mailto:weinbau@drexler-leeb.at)