

Haspel 2015

Lage: Haspel

Böden: kalkreiche Braunerde

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

Erntedatum: Ende September

Erntegradation: 18,6 ° KMW

Alkohol: 13,5 %vol

Säure: 6,3 g/l

Restzucker: 4,3 g/l

Rebsorte:

Riesling

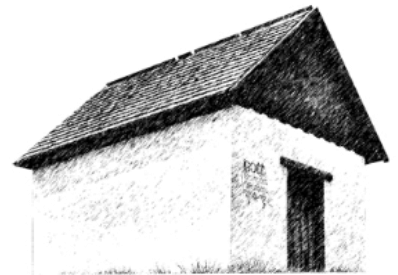
Beschreibung:

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: 2016

Speisenbegleitung: ideal zu leichten Sommergerichten wie knackige Salate oder Schaf- und Ziegenkäsekompositionen 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 | weinbau@drexler-leeb.at