



DREXLER-LEEB
PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

Muscaris 2025

Lage: Kröpf
Böden: schwerer, kieselhaltiger, kalkhaltiger Lehmboden
Vinifikation:
Traubenschonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank

Erntedatum: September
Erntegradation: 18 ° KMW
Alkohol: 12.1000
Säure: 6,8 g/l
Restzucker: 6,3 g/l
Trinkreife: 2026 - 2031

Beschreibung:

Unser Muscaris ist eine PiWi-Sorte (= pilzwiderstandsfähige Sorte), er ist eine Kreuzung zwischen Solaris und Muskateller - ein typisches Muskatelleraroma, kräftig und ausgewogen erfreut er den Gaumen. Für jeden Weingenießer, der offen für etwas Neues ist!

Speisenbegleitung:

Als Aperitif, zu Fischgerichte oder fruchtbetonten Mehlspeisen.

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

geprüfter Qualitätswein LN 12570/26

Produktion:

aus zertifizierter nachhaltiger Landwirtschaft „nachhaltig Austria“ LFBIS 4533950

Weingut Drexler-Leeb

Hochstraße 65
A-2380 Perchtoldsdorf
www.drexler-leeb.at
IBAN: AT54 3225 0000 1191 2953

Inh.: Ing. Johannes Leeb

T: +43 664 326 85 12
Email : weinbau@drexler-leeb.at

ATU61141605