



DREXLER-LEEB
PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

Neuburger Thermenregion DAC 2025

Lage: Kaiser
Böden: warmer, sandiger, kalkhaltiger Lehmboden
Vinifikation:
Traubenschonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank

Erntedatum: Anfang September
Erntegradation: 20,5° KMW
Alkohol: 13.6000
Säure: 5,7 g/l
Restzucker: 2,5 g/l
Trinkreife: 2025 - 2035

Beschreibung:

Aus unseren sehr reif und spät gelesenen Neuburgertrauben entstand ein dichter, komplexer Wein mit Lagerpotential.

Auszeichnung:

NÖ-Gold, Gold Thermenregion

Speisenbegleitung:

passend zu Spargel, Fischgerichte, dunklem Fleisch, Käse

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

geprüfter Qualitätswein LN 7733/25

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