



DREXLER-LEEB
PERCHTOLDSDORF-THERMENREGION-AUSTRIA

Prometheus No. 26 2024

Rebsorten: Zweigelt
Lage: Iglsee
Böden: warmer, sandiger, kalkhaltiger Lehmboden

Vinifikation:

Auslese der reifen Trauben, Vergärung im Edelstahltank mit zarter Überflutung des Maischekuchens, anschließender biologischer Säureabbau und einjährige Lagerung.

Erntedatum: September
Erntegradation: 19 ° KMW
Alkohol: 13,20
Säure: 5,8 g/l
Restzucker: 0,8 g/l
Trinkreife: 2026 - 2036

Beschreibung:

Dieser Wein besticht mit seiner rubinroten Farbe, seinem kräftigen und harmonischen Körper und seiner feinen Tanninstruktur den Gaumen. Das Aroma von diesem hervorragenden Wein erinnert an reife Weichseln.

Speisenbegleitung:

Passend zu Steaks, Rindsschnitzel oder scharf angebratenen Hühner oder Schweinefleisch.

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

geprüfter Qualitätswein LN 12575/26

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