



**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:** 13.2000  
**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