



DREXLER-LEEB
PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

Riesling 2025

Lage: Haspel
Böden: kalkreiche Braunerde
Vinifikation:
Traubenschonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank

Erntedatum: Anfang September
Erntegradation: 18 ° KMW
Alkohol: 12.7000
Säure: 6,9 g/l
Restzucker: 4,3 g/l
Trinkreife: 2026-2031

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.

Speisenbegleitung:

Ideal zu leichten Sommergerichten wie knackigen Salaten oder Schaf- und Ziegenkäsekombinationen oder solo als Begleiter für laue Nächte.

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

geprüfter Qualitätswein LN 8953/26

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