



DREXLER-LEEB
PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

St. Laurent 2024 Thermenregion DAC - Perchtoldsdorf

Lage: Iglsee
Böden: Der Boden ist eine lehmige, kalkhaltige Felsbraunerde bzw. eine Lockersediment-Braunerde aus Kalkschutt und kalkigem Feinmaterial. Stellenweise tritt Braunlehm aus altem Verwitterungsmaterial auf. Im Untergrund stehen weitgehend Schotter und Konglomerate

Vinifikation:

Bei diesem ausgezeichneten St. Laurent wird auf ein ausgereiftes Traubenmaterial geachtet und nach sorgfältiger vinifikation so dem Weinliebhabern ein wahres Vergnügen bereitet.

Erntedatum: Mitte Oktober
Erntegradation: 18,5 ° KMW
Alkohol: 11.9000
Säure: 6 g/l
Restzucker: 0,7 g/l
Trinkreife: 2026-2036

Beschreibung:

Gehaltvoll, kräftig, mit feiner Tanninstruktur und Sauerkirscharomatik.

Speisenbegleitung:

Passend zu Lamm, Steaks oder intensiv geschmorten Fleischtopfen.

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

geprüfter Qualitätswein LN 12576/26

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