



DREXLER-LEEB
PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

Rotgipfler 2025 Thermenregion DAC - Perchtoldsdorf

Lage: Brunnerberg
Böden: Der Boden ist eine kalkhaltige, lehmig-tonige, mäßig bis gut speicherfähige Lockersediment-Baunerde aus einer Sedimentabfolge der Gießhübl-Formation der Gosau-Gruppe.

Vinifikation:
Traubenschonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank, klassisch ausgebaut.

Erntedatum: September
Erntegradation: 21 ° KMW
Alkohol: 14,10
Säure: 6,6 g/l
Restzucker: 3,9 g/l
Trinkreife: 2026-2031

Beschreibung:
Traditionell vinifiziert mit schöner sortentypischer Fruchtaromatik

Auszeichnung:
NÖ-Gold, Falstaff 92 Punkte

Speisenbegleitung:
zu Käse, Süßspeisen, saftigen Rindsbraten mit dunkler Sauce und herzhaften asiatischen Gerichten

Verschluss:
Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:
geprüfter Qualitätswein LN 12572/26

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