



DREXLER-LEEB
PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

Weißburgunder 2025 Thermenregion DAC - Perchtoldsdorf

Lage: Haspel

Böden: Der Boden ist eine lehmige, kalkhaltige Felsbraunerde aus Kalkschutt. Das Ausgangsmaterial dafür sind Schotter und Konglomerate des Wiener Beckens.

Vinifikation:

Traubenschonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank

Erntedatum: September

Erntegradation: 20° KMW

Alkohol: 13,30

Säure: 5,6 g/l

Restzucker: 2,6 g/l

Trinkreife: 2026-2031

Beschreibung:

Florale Noten mit Frische und schönem Körper

Auszeichnung:

NÖ-Gold, Gold Thermenregion, Falstaff 91 Punkte

Speisenbegleitung:

passend zu Spargel, Fischgerichten und hellem Fleisch

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

geprüfter Qualitätswein LN 12571/26

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