



DREXLER-LEEB
PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

Sprudel by Muscaris 2025

Rebsorten: 100 % fruchtiger Muscaris Sparkle
Lage: Kröpf
Böden: schwerer, kieselhaltiger, kalkhaltiger Lehmboden
Vinifikation:
Traubenschonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank

Erntedatum: September
Erntegradation: 18 ° KMW
Alkohol: 12,10
Säure: 6,8 g/l
Restzucker: 20 g/l
Trinkreife: 2026 - 2031

Beschreibung:

Elegant traubig, fein strukturiert, erfrischender, eleganter Aperitif! Ideal zu kleinen Vorspeisen, oder auch solo zu genießen an heißen Sommertagen.

Speisenbegleitung:

Ideal als Aperitif zu kleinen Vorspeisen, oder auch solo zu genießen an heißen Sommertagen.

Verschluss:

Naturkork

Qualitätskennzeichnung:

geprüfter Qualitätswein LN 12570/26

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