



DREXLER-LEEB
PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

Ried Herzogberg 2024

Rebsorten: Rotgipfler
Lage: Herzogberg
Böden: schwerer, kalkreicher Lehm Boden auf Schiefergestein
Vinifikation:

Traubenschonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank. Nach längerer Lagerung im großen Holzfass wird abgefüllt und kann von Weinliebhabern verkostet werden.

Erntedatum: Mitte September
Erntegradation: 21,5 ° KMW
Alkohol: 14,50
Säure: 5,9 g/l
Restzucker: 4,9 g/l - trocken
Trinkreife: Lagerfähigkeit 10 - 15 Jahre

Beschreibung:

Feine Fruchtaromen von Birne Steinobst gepaart mit toller Mineralik und milder Exotik, vielschichtig und elegant am Gaumen.

Auszeichnung:

NÖ-Gold, Falstaff 93 Punkte

Speisenbegleitung:

für die kräftige, würzige Küche und asiatischen Gerichten

Verschluss:

Naturkork

Qualitätskennzeichnung:

geprüfter Qualitätswein LN 12580/26

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