



**DREXLER-LEEB**  
PERCHTOLDSDORF-THERMENREGION-AUSTRIA

## Frizzante Rosé 2022

**Lage:** Herzogberg  
**Böden:** schwerer Lehmboden  
**Vinifikation:**  
Ganztraubenpressung, gekühlte Vergärung im Stahltank

**Erntedatum:** 9.10.2022  
**Erntegradation:** ° KMW  
**Alkohol:** %vol  
**Säure:** g/l  
**Restzucker:** g/l  
**Trinkreife:** 2023/2024

### **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:**

Drehverschluss

### **Qualitätskennzeichnung:**

Österreichischer Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

### **Produktion:**

aus zertifizierter nachhaltiger Landwirtschaft „nachhaltig Austria“ LFBIS 4533950

### **Weingut Drexler-Leeb**

Hochstraße 65  
A-2380 Perchtoldsdorf  
[www.drexler-leeb.at](http://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](mailto:weinbau@drexler-leeb.at)

ATU61141605