



DREXLER-LEEB
PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

Donauveltliner 2022

Lage: Herzogberg
Böden: schwerer, kalkreicher Lehmboden auf Schiefergestein

Vinifikation:

Traubenschonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank

Erntedatum: Mitte September

Erntegradation: 20 ° KMW

Alkohol: 14,3 %vol

Säure: 6,5 g/l

Restzucker: 2,5 g/l - trocken

Trinkreife: 2021/2025

Enthält: geringfügig Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Beschreibung:

Unser Donauveltliner ist eine PiWi-Sorte (= pilzwiderstandsfähige Sorte), er ist eine Kreuzung zwischen Grüner Veltliner und Seyval Blanc. Die Weine sind fruchtig und ausgeglichen. Reife Weine aus Donauveltliner gleichen stark dem Grünen Veltliner.

Speisenbegleitung:

leichte Vorspeisen, Salatvariationen, Fischgerichten, Geflügelspezialitäten oder auch einfach so

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

Wein aus Österreich LN 01/23

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