



DREXLER-LEEB

PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

Ried Herzogberg 2023

Rebsorten: Rotgipfler
Lage: Herzogberg
Böden: schwerer, kalkreicher Lehmboden 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: 13,6 %vol
Säure: 5,9 g/l
Restzucker: 2,5 g/l - trocken
Trinkreife: Lagerfähigkeit 5 - 10 Jahre
Brennwert: 356 kJ/85 kcal
Kohlenhydrate: 1,05 g/100ml davon 0,25 g/100ml Zucker
davon Zucker: 1,05 g/100ml davon 0,25 g/100ml Zucker
Zutaten: Trauben Stabilisatoren: Metaweinsäure, Gummi arabicum Antioxidantien:
Enthält: Schwefeldioxid geringe Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Beschreibung:

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

Auszeichnung:

90 Punkte IWSC

Speisenbegleitung:

für die kräftige, würzige Küche und asiatischen Gerichten

Verschluss:

Naturkork

Qualitätskennzeichnung:

geprüfter Qualitätswein LN 19228/24

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