



DREXLER-LEEB
PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

Neuburger Thermenregion DAC 2023

Rebsorten: Neuburger
Lage: Kaiser
Böden: warmer, sandiger, kalkhaltiger Lehmboden

Vinifikation:

Traubenschonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank

Erntedatum: Ende September
Erntegradation: 20° KMW
Alkohol: 13,5 %vol
Säure: 5,7 g/l
Restzucker: 1,7 g/l
Trinkreife: 2024 - 2030
Brennwert: 336 kJ/ 80 kcal
Kohlenhydrate: 0,17 g/100 ml
davon Zucker: 0,17 g/100 ml
Zutaten: Trauben, Stabilisatoren: Metaweinsäure, Antioxidantien: **Schwefeldioxid**
Enthält: geringfügig Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Beschreibung:

Aus unseren sehr reif und spät gelesenen Neuburgertrauben entstand ein dichter, komplexer Wein mit Lagerpotential.

Speisenbegleitung:

passend zu Spargel, Fischgerichte, dunklem Fleisch, Käse

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

geprüfter Qualitätswein LN 03467/24

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