



DREXLER-LEEB
PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

Grüner Veltliner 2023

Lage: Greiten
Böden: schwerer, kalkhaltiger Lehmboden

Vinifikation:

Traubenschonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank

Erntedatum: Ende September
Erntegradation: 20 ° KMW
Alkohol: 13,2 %vol
Säure: 6,1 g/l
Restzucker: 1,5 g/l
Trinkreife: 2024 - 2028
Brennwert: 76
Kohlenhydrate: 0,15 g/100ml
davon Zucker: 0,15 g/100ml
Zutaten: Trauben, Stabilisatoren: Metaweinsäure, Antioxidantien: **Schwefeldioxid**
Enthält: geringfügig Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Beschreibung:

Auffällig ist die gelbliche Farbe mit leicht grünlichen Reflexionen. In der Nase eröffnet sich ein feines, zartes Fruchtspiel. Die angenehme Fruchtsäure wird am Gaumen spürbar.

Speisenbegleitung:

Passend zu leichten Vorspeisen, sommerlichen Salaten, klassischem Schnitzel und zu Schaf- oder Ziegenkäsegerichten.

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

geprüfter Qualitätswein LN 03468/24

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