



**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:** 13.2000  
**Säure:** 6,1 g/l  
**Restzucker:** 1,5 g/l  
**Trinkreife:** 2024 - 2028

### **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](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