



DREXLER-LEEB
PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

Rotgipfler 2023 Thermenregion DAC - Perchtoldsdorf

Lage: Brunnerberg
Böden: Der Boden ist eine kalkhaltige, lehmig-tonige, mäßig bis gut speicherfähige Lockersediment-Baunerde aus einer Sedimentabfolge der Gießhübl-Formation der Gosau-Gruppe.

Vinifikation:

Traubenschonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank, klassisch ausgebaut.

Erntedatum: Mitte September

Erntegradation: 20,5 ° KMW

Alkohol: 13,8 %vol

Säure: 5,1 g/l

Restzucker: 3,8 g/l

Trinkreife: 2024-2029

Kohlenhydrate: 0,38 g/100 ml

davon Zucker: 0,38 g/100 ml

Zutaten: Trauben, Stabilisatoren: Mataweinsäure, Gummiarabicum, Antioxidantien:

Enthält: Schwefelverbindungen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Beschreibung:

Traditionell vinifiziert mit schöner sortentypischer Fruchtaromatik

Speisenbegleitung:

zu Käse, Süßspeisen, saftigen Rindsbraten mit dunkler Sauce und herzhaften asiatischen Gerichten

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

geprüfter Qualitätswein LN 9493/24

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