



# DREXLER-LEEB

PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

## Weißburgunder 2023 Thermenregion DAC - Perchtoldsdorf

**Rebsorten:** Weißburgunder  
**Lage:** Haspel  
**Böden:** Der Boden ist eine lehmige, kalkhaltige Felsbraunerde aus Kalkschutt. Das Ausgangsmaterial dafür sind Schotter und Konglomerate des Wiener Beckens.

### Vinifikation:

Traubenschonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank

**Erntedatum:** Mitte September

**Erntegradation:** 19,5° KMW

**Alkohol:** 12,9%vol

**Säure:** 4,8 g/l

**Restzucker:** 3,6 g/l

**Trinkreife:** 2024-2029

**Kohlenhydrate:** 0,36 g/100 ml

**davon Zucker:** 0,36 g/100 ml

**Zutaten:** Trauben, konzentrierter Traubenmost, Stabilisatoren: Mataweinsäure, Gummiarabicum, Antioxidantien: **Schwefeldioxid**

**Enthält:** geringfügig Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

### Beschreibung:

Florale Noten mit Frische und schönem Körper

### Speisenbegleitung:

passend zu Spargel, Fischgerichten und hellem Fleisch

### Verschluss:

Drehverschluss

### Qualitätskennzeichnung:

geprüfter Qualitätswein LN 9487/24

### 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