



# DREXLER-LEEB

PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

## St. Laurent 2023 Thermenregion DAC - Perchtoldsdorf

**Rebsorten:** St. Laurent  
**Lage:** Iglsee  
**Böden:** Der Boden ist eine lehmige, kalkhaltige Felsbraunerde bzw. eine Lockersediment-Braunerde aus Kalkschutt und kalkigem Feinmaterial. Stellenweise tritt Braunlehm aus altem Verwitterungsmaterial auf. Im Untergrund stehen weitgehend Schotter und Konglomerate

### Vinifikation:

Bei diesem ausgezeichneten St. Laurent wird auf ein ausgereiftes Traubenmaterial geachtet und nach sorgfältiger vinifikation so dem Weinliebhabern ein wahres Vergnügen bereitet.

**Erntedatum:** Mitte Oktober  
**Erntegradation:** 19,5 ° KMW  
**Alkohol:** 12,5 %vol  
**Säure:** 5,3 g/l  
**Restzucker:** 2,7 g/l  
**Trinkreife:** 2024-2030  
**Kohlenhydrate:** 0,27 g/100 ml  
**davon Zucker:** 0,27 g/100 ml  
**Zutaten:** Trauben, Stabilisatoren: Metaweinsäure, Antioxidantien: **Schwefeldioxid**  
**Enthält:** geringfügig Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

### Beschreibung:

Gehaltvoll, kräftig, mit feiner Tanninstruktur und Sauerkirscharomatik.

### Speisenbegleitung:

Passend zu Lamm, Steaks oder intensiv geschmorten Fleischtopfen.

### Verschluss:

Drehverschluss

### Qualitätskennzeichnung:

geprüfter Qualitätswein LN 09491/24

### 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