



# DREXLER-LEEB

PERCHTOLDSDORF-THERMENREGION-AUSTRIA

## Riesling 2023

**Rebsorten:** Ried Haspel  
**Lage:** Haspel  
**Böden:** kalkreiche Braunerde

### Vinifikation:

Traubenschonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank

**Erntedatum:** Mitte Oktober  
**Erntegradation:** 20,5 ° KMW  
**Alkohol:** 13,2 %vol  
**Säure:** 6,5 g/l  
**Restzucker:** 10,1 g/l  
**Trinkreife:** 2024-2030  
**Brennwert:** 344 kJ/82 ckal  
**Kohlenhydrate:** 1,01 g/100 ml  
**davon Zucker:** 1,01 g/100 ml  
**Zutaten:** Trauben, Stabilisatoren: Mataweinsäure, Gummiarabicum, Antioxidantien:  
**Enthält:** Schwefeloxid  
Schwefelverbindungen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

### Beschreibung:

Seine hellgelbe Farbe symbolisiert diesen Wein. Dieser Riesling zeichnet sich durch kaum zu übertreffende Geschmacksnuancen, durch eine harmonische Säure und anhaltendes nobles Bukett, aus.

### Speisenbegleitung:

Ideal zu leichten Sommergerichten wie knackigen Salaten oder Schaf- und Ziegenkäsecombinationen oder solo als Begleiter für laue Nächte.

### Verschluss:

Drehverschluss

### Qualitätskennzeichnung:

geprüfter Qualitätswein LN 08179/24

### 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