



DREXLER-LEEB
PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

st.laurent - rotary club perchtoldsdorf

Rebsorten: Wein verbindet Menschen. Reinerlös kommt Projekten zugute!
Lage: Iglsee
Böden: warmer, sandiger, kalkhaltiger Lehmboden

Vinifikation:

Auslese der reifen Trauben, Vergärung im Edelstahltank mit zarter Überflutung des Maischekuchens, anschließender biologischer Säureabbau und 12 monatiger Lagerung und 5 bis 6 wöchiger Flaschenlagerung.

Erntedatum: Mitte September
Erntegradation: 18 ° KMW
Alkohol: 12,8 %vol
Säure: 5,1 g/l
Restzucker: 3,3 g/l
Trinkreife: 2024 - 2034
Enthält: geringfügig Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Beschreibung:

Wein verbindet Menschen. Auch Rotary hat das Ziel, Menschen zu verbinden um in Fröhlichkeit, aber auch, um in schwierigen Lebenssituationen zu helfen. Als Teil eines weltweiten Netzwerks unterstützt der Rotary Club Perchtoldsdorf vor allem Menschen mit Behinderung und nach besonderen Schicksalsschlägen. Möge also dieser gute Tropfen eine Verbindung sein von Genuss und Hilfeleistung für andere. Reinerlös kommt Projekten zugute!

Speisenbegleitung:

Ideal zu Wild und dunklen Fleischgerichten, zu einer knusprigen Ente oder Gans, aber auch passend zu Weichkäsesorten.

Verschluss:

Naturkork

Qualitätskennzeichnung:

geprüfter Qualitätswein LN 21881/23

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