



DREXLER-LEEB
PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

Rosé 2024

Rebsorten: aus St. Laurent und Zweigelt
Lage: Iglsee, Herzogberg und Winterhagenau
Böden: warmer, sandiger, kalkhaltiger Lehm Boden und schwerer, kalkreicher Lehm Boden auf Schiefergestein
Vinifikation: Traubenschonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank

Erntedatum: Anfang September
Erntegradation: 19 ° KMW
Alkohol: 12.4000
Säure: 5,7 g/l
Restzucker: 4,2 g/l
Trinkreife: 2025-2030

Beschreibung:

In der Farbe strahlend helles Pink. Sowohl in der Nase wie auch am Gaumen präsentiert sich dieser Rosé mit finessenreichen Erdbeer- und Kirscharomen. Durch sein fruchtiges Aromaspiel und seine angenehme Säurestruktur eignet er sich als hervorragender Speisenbegleiter und Sommerwein

Auszeichnung:

NÖ-Gold

Speisenbegleitung:

ausgezeichneter Begleiter für die leichte und zarte Sommerküche sowie als Aperitiv zu Vorspeisenvariationen

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

geprüfter Qualitätswein LN 00821/25

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