



DREXLER-LEEB
PERCHTOLDSORF-THERMENREGION-AUSTRIA

Weißburgunder 2024 Thermenregion DAC - Perchtoldsdorf

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: September
Erntegradation: 20,5° KMW
Alkohol: 13,80
Säure: 5,7 g/l
Restzucker: 3 g/l
Trinkreife: 2025-2030

Beschreibung:
Florale Noten mit Frische und schönem Körper

Auszeichnung:
NÖ-Gold

Speisenbegleitung:
passend zu Spargel, Fischgerichten und hellem Fleisch

Verschluss:
Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:
geprüfter Qualitätswein LN 12430/25

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