



DREXLER-LEEB
PERCHTOLDSDORF-THERMENREGION-AUSTRIA

Frizzante Rosé 2025

Rebsorten: 100 % fruchtiger Sparkle
Lage: Herzogberg
Böden: schwerer Lehmboden
Vinifikation:
Ganztraubenpressung, gekühlte Vergärung im Stahltank

Erntedatum: Anfang September
Erntegradation: 17 ° KMW
Alkohol: 12.5000
Säure: 6,4 g/l
Restzucker: 22 g/l
Trinkreife: 2026/2028

Beschreibung:

Elegant traubig, fein strukturiert, erfrischender, eleganter Aperitif! Ideal zu kleinen Vorspeisen, oder auch solo zu genießen an heißen Sommertagen.

Speisenbegleitung:

Ideal als Aperitif zu kleinen Vorspeisen, oder auch solo zu genießen an heißen Sommertagen.

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

Österreichischer Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure

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