



**DREXLER-LEEB**  
PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

## Donauveltliner 2025

**Rebsorten:** PIWI-Sorte  
**Lage:** Herzogberg  
**Böden:** schwerer, kalkreicher Lehmboden auf Schiefergestein  
**Vinifikation:**  
Traubenschonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank

**Erntedatum:** Mitte September  
**Erntegradation:** 18 ° KMW  
**Alkohol:** 12,50  
**Säure:** 6,3 g/l  
**Restzucker:** 3,9 g/l - trocken  
**Trinkreife:** 2025/2028

### **Beschreibung:**

Unser Donauveltliner ist eine PiWi-Sorte (= pilzwiderstandsfähige Sorte), er ist eine Kreuzung zwischen Grüner Veltliner und Seyval Blanc. Die Weine sind fruchtig und ausgeglichen. Reife Weine aus Donauveltliner gleichen stark dem Grünen Veltliner.

### **Speisenbegleitung:**

leichte Vorspeisen, Salatvariationen, Fischgerichten, Geflügelspezialitäten oder auch einfach so

### **Verschluss:**

Drehverschluss

### **Qualitätskennzeichnung:**

Wein aus Österreich LN 01/26

### **Produktion:**

aus zertifizierter nachhaltiger Landwirtschaft „nachhaltig Austria“ LFBIS 4533950

### **Weingut Drexler-Leeb**

Hochstraße 65  
A-2380 Perchtoldsdorf  
[www.drexler-leeb.at](http://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](mailto:weinbau@drexler-leeb.at)

ATU61141605