



DREXLER-LEEB
PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

Grüner Veltliner 2025

Lage: Greiten
Böden: schwerer, kalkhaltiger Lehmboden
Vinifikation:
Traubenschonende Verarbeitung, gekühlte Vergärung im Edelstahltank

Erntedatum: Anfang September
Erntegradation: 19 ° KMW
Alkohol: 13,20
Säure: 6,0 g/l
Restzucker: 3,9 g/l
Trinkreife: 2026-2031

Beschreibung:

Auffällig ist die gelbliche Farbe mit leicht grünlichen Reflexionen. In der Nase eröffnet sich ein feines, zartes Fruchtspiel. Die angenehme Fruchtsäure wird am Gaumen spürbar.

Speisenbegleitung:

Passend zu leichten Vorspeisen, sommerlichen Salaten, klassischem Schnitzel und zu Schaf- oder Ziegenkäsegerichten.

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

geprüfter Qualitätswein LN 8952/26

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