



DREXLER-LEEB
PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

Große Lage 2018

Rebsorten: St. Laurent
Lage: Igelsee
Böden: warmer, sandiger, kalkhaltiger Lehmboden

Vinifikation:

Auslese der reifen Trauben, Vergärung im Edelstahltank mit zarter Überflutung des Maischekuchens, anschließender biologischer Säureabbau und 12 monatiger Lagerung und 5 bis 6 wöchiger Flaschenlagerung.

Erntedatum: Mitte September
Erntegradation: 19 ° KMW
Alkohol: 12,3 %vol
Säure: 5,6 g/l
Restzucker: 1 g/l - trocken
Trinkreife: Lagerfähigkeit 7 bis 14 Jahre

Beschreibung:

Am Gaumen schmalzig und cremig, mit zarten Waldbeertönen und reifer Frucht, elegant eingebundener Säure sowie einem kräftigen, lang anhaltendem Abgang.

Auszeichnung:

Falstaff Rotweinguide 2022

Speisenbegleitung:

Ideal zu Wild und dunklen Fleischgerichten, zu einer knusprigen Ente oder Gans, aber auch passend zu Weichkäsesorten.

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

geprüfter Qualitätswein LN 1796/21

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