



DREXLER-LEEB
PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

Muscaris 2021

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

Erntedatum: 21.09.2020
Erntegradation: 20 ° KMW
Alkohol: 13,1 %vol
Säure: 6,5 g/l
Restzucker: 6 g/l - trocken
Trinkreife: 2021/2022

Beschreibung:

Unser Muscaris ist eine PiWi-Sorte (= pilzwiderstandsfähige Sorte), er ist eine Kreuzung zwischen Solaris und Muskateller - ein typisches Muskatelleraroma, kräftig und ausgewogen erfreut er den Gaumen. Für jeden Weingenießer, der offen für etwas Neues ist!

Auszeichnung:

Gold Thermenregion

Speisenbegleitung:

Als Aperitif, zu Fischgerichte oder fruchtbetonten Mehlspeisen.

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

geprüfter Qualitätswein LN 21767/20

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