

3-5-8 PREMIUM 2019

SALZL

SEEWINKELHOF



REBSORTEN

Merlot, Cabernet Sauvignon



AUSBAU

24 Monate im kleinen Eichenfass
(100 % neues Holz)



TRINKTEMPERATUR

16 – 18 °C



TRINKREIFE

2022 – 2031, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

intensive Fleisch- und Wildgerichte,
würzige Käsesorten



GLASEMPFEHLUNG

Bordeaux-Glas



94
A LA CARTE

93
FALSTAFF

GESAMTALKOHOL

14,5 % vol.

SÄURE

5,0 g/l

RESTZUCKER

1,1 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

BODEN

Sandboden sowie Schwarzerde aus lehmigem
Schluff mit hohem Kiesanteil

ERTRAG JE HEKTAR

25 hl

VINIFIZIERUNG

traditionelle Maischegärung im Stahltank
bei 30 °C, Maischestandzeit 20 Tage,
anschließend biologischer Säureabbau

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

November 2022

BESCHREIBUNG

Tiefdunkle Farbe mit opakem Kern zart violette Randaufhellung; Opulente, reife Beerenfrucht in der Nase, Bitterschokolade, fein unterlegte rauchige Gewürznoten, etwas Süßholz, schwarze Kirschen, ein Hauch von Feigen und auch Orangenzeste, Johannisbeerkräut; Am Gaumen wunderbar dicht und komplex, herrlich reifes Fruchtbukett, extraktsüß, saftige Tannine, stoffig und doch schön balanciert, Beerenkonfit, an Zwetschenröster erinnernd, schokoladiger Abgang nach feinem Nougat mit einem angenehm, röstigen Finish und viel Fruchtschmelz; Ein ganz großer Wein, trinkanimierend mit herrlicher Länge und sehr viel Reifepotenzial!

WEINGUT SALZL SEEWINKELHOF

Zwischen den Reben 1 | A-7142 Illmitz | T. +43 2175 243 42 | F. 243 42 4 | weingut@salzl.at | www.salzl.at

