

BLAUFRÄNKISCH 2022

SALZL
SEEWINKELHOF



REBSORTEN
100 % Blaufränkisch



AUSBAU
im Stahltank



TRINKTEMPERATUR
16 – 18 °C



TRINKREIFE
2024 – 2030, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG
helles Fleisch (z.B. Kalb, Schwein)



GLASEMPFEHLUNG
Schlankes Rotwein-Glas



GESAMTALKOHOL

13,5 % vol.

SÄURE

4,9 g/l

RESTZUCKER

3,0 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

BODEN

lössähnlicher Tschernosem aus sandigem Lehm mit hohem Schotteranteil

ERTRAG JE HEKTAR

45 hl

VINIFIZIERUNG

traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

Feber 2024

BESCHREIBUNG

Strahlendes Rubingranat mit dezenter Randaufhellung und nahezu schwarzem Kern; Angenehm warme Fruchtnoten in der Nase nach Brombeeren, Süßholz, schwarzem Pfeffer, Nelken, etwas Orangenzeste, Schoko-Marille, Feigen und Schwarztee; Am Gaumen wunderbar saftig und fleischig, dicht mit viel reifer Frucht, kräftigem Körper und samtigen Tannine, angenehme Steppenwürze im Nachhall, schwarze Oliven, Orangenkonfit, Schwarztee, feine Nougatnote und Beerenfrucht; Ein herrlich dichter, eleganter und facettenreicher Blaufränkisch mit hohem Spaßfaktor!

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

