

CHARDONNAY SELECTION 2022

SALZL

SEEWINKELHOF



REBSORTEN
100 % Chardonnay



AUSBAU
2 Monate auf der Feinhefe



TRINKTEMPERATUR
10 – 12 °C



TRINKREIFE
2022 – 2026, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG
Meeres- und kräftige Süßwasserfische,
helles Fleisch (z.B. Kalb, Geflügel)



GLASEMPFEHLUNG
Schlankes Weißwein-Glas



91
A LA CARTE

GESAMTALKOHOL

13 % vol.

SÄURE

5,4 g/l

RESTZUCKER

4,5 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

BODEN

Braunerdeboden aus sandigem Lehm
mit hohem Schotteranteil

ERTRAG JE HEKTAR

50 hl

VINIFIZIERUNG

alkoholische Gärung im Stahltank bei 15 °C

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

März 2023

BESCHREIBUNG

Intensives, strahlendes grüngelb mit leichtem Goldschimmer; Neben feinen burgundischen Anklängen auch reife, teils exotische Früchte, Marille, vollreife Birne, Ananas, etwas Maracuja und mineralische Noten, Wiesenkräuter und dezent vegetabil; Am Gaumen animierendes Frucht-Säure Spiel, sehr elegant, reife, Stachelbeere, gelbe Äpfel, Marille, Mandel, zart nach Honigmelone, Brennnessel, angenehm cremiger Schmelz und feingliedrig, druckvoll und dicht, klar strukturiert, zusätzlich mineralisch salzige Noten, verleihen lebendige Frische, feine Würze im Finish verleiht einen wunderbaren Trinkfluss; Ein wunderbarer Chardonnay der sowohl als Speisenbegleiter als auch solo sehr viel Spaß macht!

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

