

# CHARDONNAY SELECTION 2023

**SALZL**  
SEEWINKELHOF



**REBSORTEN**  
100 % Chardonnay



**AUSBAU**  
5 Monate auf der Feinhefe



**TRINKTEMPERATUR**  
10 – 12 °C



**TRINKREIFE**  
2024 – 2028, bei optimaler Lagerung



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



**GLASEMPFEHLUNG**  
Schlankes Weißwein-Glas



## GESAMTALKOHOL

13 % vol.

## SÄURE

5,4 g/l

## RESTZUCKER

4,3 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

Februar 2024

## 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

