

# CUVÉE CLASSIC ROT 2022

**SALZL**  
SEEWINKELHOF



## REBSORTEN

Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon



## AUSBAU

im Stahltank, zum Teil im kleinen Eichenfass  
(Viertfüllung)



## TRINKTEMPERATUR

16 – 18 °C



## TRINKREIFE

2024 – 2031, bei optimaler Lagerung



## SPEISEBEGLEITUNG

Wildgeflügel, Lamm



## GLASEMPFEHLUNG

Schlankes Rotwein-Glas



## GESAMTALKOHOL

14 % vol.

## SÄURE

4,5 g/l

## RESTZUCKER

3,6 g/l

## QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

## BODEN

Braunerdeboden 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

Februar 2024

## BESCHREIBUNG

Tiefdunkles Rubingranat mit nahezu schwarzem Kern und violetten Reflexen; Angenehme fruchtig-würzige Kräuternase nach dunklen Waldfrüchten, saftige Zwetschken, reife Herzkirchen, etwas Johannisbeeren, schwarze Oliven, Teeblätter, frische Mineralik; Mächtiger Fruchtgenuss ab dem ersten Schluck, dicht, saftig, samtige Tannine, saftiger Schmelz, angenehme Säurestruktur, viel reife Beerenfrucht, Weichselröster, angenehme Kräuterwürze im Hintergrund, Lebkuchen, Orangenkonfit, frische Kräuterbüschel, Süßholz, Oliven, Schwarztee, genial unterlegte Extraktsüße, frische leicht salzige Mineralik, weich, dicht, elegant mit tollem Fruchtspiel, druckvoll am Gaumen; Eine herrliche Cuvée mit animierendem, vielschichtigem Trinkfluss – idealer universeller Speisenbegleiter!

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

