DON BEPO
2022

SALZL
SEEWINKELHOF

REBSORTEN
Sauvignon Blanc, Welschriesling, Bouvier, Gelber Muskateller

AUSBAU
3 Monate auf der Feinhefe

TRINKTEMPERATUR
10 – 12 °C

TRINKREIFE
2022 – 2025, bei optimaler Lagerung

SPEISEBEGLEITUNG
Aperitif, Spargel, Gemüsegerichte

GLASEMPFEHLUNG
Schlankes Weißwein-Glas

GESAMTALKOHOL
12,5 % vol.
SÄURE
5,8 g/l
RESTZUCKER
3,2 g/l
QUALITÄTSSTUFE
Qualitätswein, trocken
BODEN
kiesiger Braunerdeboden
ERTRAG JE HEKTAR
50 hl
VINIFIZIERUNG
alkoholische Gärung im Stahltank bei 15 °C
ALLERGENE
Enthält Sulfite
FLASCHENFÜLLUNG
November 2022

BESCHREIBUNG
Frische, strahlend grünlich-gelbe Farbe; Herrlich fruchtig-frische Nase nach grünem Apfel, Stachelbeeren, etwas Maracuja, Grapefruit, Holunderblüten, an Erdbeer-Himbeer-Sorbet erinnernd, feine Würze im Hintergrund; Am Gaumen knackige Säure, frische Mineralik, animierendes Spiel, fruchtige exotische Noten, Fruchtlimonade, schmeichelndes Bouquet, fester Kern mit zarter Fruchtsüße und feiner Kräuterwürze; Don Bepo ist ein hervorragender Begleiter zu allen leichten Speisen, Fisch und hellen Fleischgerichten. Ein Wein, der das ganze Jahr über viel Trinkfreude bereitet und Lust auf ein weiteres Gläschen 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