

GRÜNER VELTLINER 2023

SALZL
SEEWINKELHOF



REBSORTEN

100 % Grüner Veltliner



AUSBAU

5 Monate auf der Feinhefe



TRINKTEMPERATUR

10 – 12 °C



TRINKREIFE

2023 – 2027, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

leichte Fische (z.B. Zander), Spargel



GLASEMPFEHLUNG

Schlankes Weißwein-Glas



GESAMTALKOHOL

13 % vol.

SÄURE

5,4 g/l

RESTZUCKER

1,3 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

BODEN

lössähnlicher Tschernosem 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

Sattes, strahlendes grüngelb mit dezenter Randaufhellung; Wunderbare saftige Fruchtnoten in der Nase, reifer grüner Apfel, elegante Würze, feine Steinobstanklänge, etwas Traubenzucker und feine vegetabile Noten an Holunderblüten und Brennnesseln erinnernd; Herrlich knackig, dicht und elegant am Gaumen, finessenreich, reifes Steinobst, angenehm unterlegte Kräutervürze, Hauch weißer Pfeffer, frische Mineralik, dezente Säurestruktur, ausgewogen und saftig, robuster Körper, im Abgang feine Grapefruit mit Golden Delicious Apfel der herrlich anhält; Ein finessenreicher Grüner Veltliner der sich ideal als universeller Speisenbegleiter einsetzen lässt!

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

