JOSANNA GRANDE CUVÈE 2019

SALZL
SEEWINKELHOF

REBSORTEN
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon

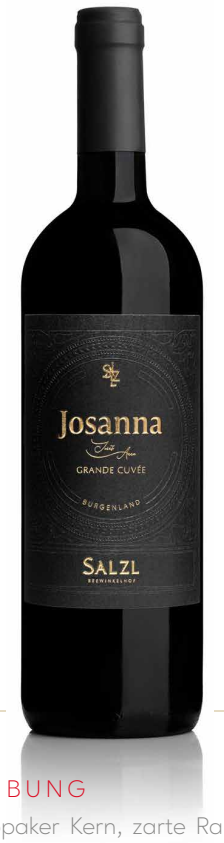
AUSBAU
12 Monate im kleinen Eichenfass

TRINKTEMPERATUR
16 – 18 °C

TRINKREIFE
2023 – 2032, bei optimaler Lagerung

SPEISEBEGLEITUNG
geschmorte Speisen mit dunklen Saucen, Rindfleisch

GLASEMPFEHLUNG
Bordeaux-Glas



92+
A LA CARTE

91
FALSTAFF

GESAMTALKOHOL
14 % vol.

SÄURE
5,0 g/l

RESTZUCKER
1,6 g/l

QUALITÄTSSTUFE
Qualitätswein, trocken

BODEN
lössähnlicher Tschernosem aus sandigem Lehm mit hohem Schotteranteil, Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil, Sandboden

ERTRAG JE HEKTAR
40 hl

VINIFIZIERUNG
traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau

ALLERGENE
Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG
Juli 2022

BESCHREIBUNG
Tiefdunkel, opaker Kern, zarte Randaufhellung; Intensive Fruchtnase, schwarze Kirschenfrucht, Cassis, Heidelbeeren, Schoko und Kakao, Kräuterwürze, feine Orangenzesten, Rum-Kokos, zarte Röstaromatik; Am Gaumen wunderbare Beerenfruchtkonzentration, balancierte Textur, gehaltvoll, rund und saftig, Zwetschke und Kräuterwürze, geschmeidige Tannine, Espresso und Vanille, saftige reife Wildkirsche, schwarze Johannisbeere, mineralisch, etwas Nougat und Edelholzwürze im Nachhall, zart extraktsüße Anklänge; Hat viele Ressourcen und ist vielschichtig einsetzbar – ob Solo oder als Speisenbegleiter – immer die richtige Wahl!

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