

# JOSANNA 2020

**SALZL**  
SEEWINKELHOF



## REBSORTEN

Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt,  
Cabernet Franc



## AUSBAU

12 Monate im kleinen Eichenfass



## TRINKTEMPERATUR

16 – 18 °C



## TRINKREIFE

2024 – 2032, bei optimaler Lagerung



## SPEISEBEGLEITUNG

geschmorte Speisen mit dunklen Saucen,  
Rindfleisch



## GLASEMPFEHLUNG

Bordeaux-Glas



## GESAMTALKOHOL

14 % vol.

## SÄURE

5,0 g/l

## RESTZUCKER

1,7 g/l

## QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

## BODEN

lössähnlicher Tschernosem aus sandigem Lehm mit  
hohem Schotteranteil, Paratschernosem aus lehmig-  
em 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 2023

## BESCHREIBUNG

Tiefdunkel, opaker Kern, zarte Randaufhellung;  
Intensive Fruchtnase, schwarze Kirschenfrucht,  
Cassis, Heidelbeeren, Schoko und Kakao, Kräu-  
terwürze, feine Orangenesten, Rum-Kokos,  
zarte Röstaromatik; Am Gaumen wunderbare  
Beerenfruchtkonzentration, balancierte Tex-  
tur, 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 viel-  
schichtig einsetzbar – ob Solo oder als Speisen-  
begleiter – 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

