

ZWEIGELT SELECTION NEUSIEDLERSEE DAC 2021

SALZL

SEEWINKELHOF



REBSORTEN

100 % Zweigelt



AUSBAU

im Stahltank, zum Teil im kleinen Eichenfass
(Viertfüllung)



TRINKTEMPERATUR

16 – 18 °C



TRINKREIFE

2023 – 2029, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

dunkles Geflügel (z.B. Gans, Ente), kräftige
Fischgerichte (z.B. Aal, Meeresfische)



GLASEMPFEHLUNG

Schlankes Rotwein-Glas



92
DECANTER

90
IWSC

GESAMTALKOHOL

13,5 % vol.

SÄURE

4,6 g/l

RESTZUCKER

2,8 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein mit Herkunftsbezeichnung, trocken

BODEN

Paratschernosem aus lehmigem Sand
mit hohem Kiesanteil

ERTRAG JE HEKTAR

45 hl

VINIFIZIERUNG

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

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

März 2023

BESCHREIBUNG

Dunkles Rubingranat mit fast schwarzem Kern und violetter Randaufhellung; In der Nase wunderbar typische Herzkirschnoten, Weichselkompott, frische würzige Komponenten geben einen besonderen Kick, Waldbeerkonfit, feine florale Nuancen, Ribisel und ein Hauch Nougat; Saftig, elegant und wunderbar ausgewogen am Gaumen, Kirschröster, Zwetschken, angenehme Süße im Abgang, feiner Bitterschokotouch im Nachhall, dezent salzige Mineralik mit frischer Kräuterwürze unterlegt, tabakig, rotbeerige reife Frucht, präsent, doch weiche geschmeidige Tannine. Ein herrlich typischer, harmonischer Zweigelt mit weichem Tanningrip der mit jedem Schluck mehr Spaß macht und Trinkfreude ohne Ecken und Kanten verspricht!

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

