

# ZWEIGELT SELECTION NEUSIEDLERSEE DAC 2022

# SALZL

SEEWINKELHOF



**REBSORTEN**  
100 % Zweigelt



**AUSBAU**  
im Stahltank, zum Teil im kleinen Eichenfass  
(Viertfüllung)



**TRINKTEMPERATUR**  
16 – 18 °C



**TRINKREIFE**  
2024 – 2030, bei optimaler Lagerung



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



**GLASEMPFEHLUNG**  
Schlankes Rotwein-Glas



## GESAMTALKOHOL

13,5 % vol.

## SÄURE

4,5 g/l

## RESTZUCKER

3,3 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 2024

## 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

