

# PANNOTERRA 2019

# SALZL

SEEWINKELHOF



## REBSORTEN

Merlot, Zweigelt, Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc



## AUSBAU

12 Monate im kleinen Eichenfass  
(100 % neues Holz)



## TRINKTEMPERATUR

16 – 18 °C



## TRINKREIFE

2022 – 2032, bei optimaler Lagerung



## SPEISEBEGLEITUNG

intensive Fleisch- und Wildgerichte,  
würzige Käsesorten



## GLASEMPFEHLUNG

Bordeaux-Glas



93  
A LA CARTE

92  
FALSTAFF

## GESAMTALKOHOL

14,5 % vol.

## SÄURE

5,2 g/l

## RESTZUCKER

1,2 g/l

## QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

## BODEN

lössähnlicher Tschernosem aus sandigem Lehm mit  
hohem Schotteranteil, Sandboden, Schwarzerde  
aus lehmigem Schluff mit hohem Kiesanteil

## ERTRAG JE HEKTAR

30 hl

## VINIFIZIERUNG

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

## ALLERGENE

Enthält Sulfite

## FLASCHENFÜLLUNG

Juli 2022

## BESCHREIBUNG

Tiefdunkles Rubinrot mit schwarzem Kern,  
violetten Reflexen und zarter Randaufhellung;  
Wunderbare dunkle Beerenfruchtnase, Kakao-  
pulver, röstige Himbeernase, schwarzer Pfeffer,  
Gewürzanklänge, reife Kirschen; Mächtiger Kör-  
per, dunkelfruchtig, reife Weichseln, Zwetschken,  
Preiselbeeren, Beerenröster, feine Kräuterwürze,  
Lakritz, etwas Eukalyptus, schwarze Oliven, zar-  
te Süße, samtige Tannine, rauchig-röstig, safti-  
ge Säure, leicht erdige Noten mit frischer leicht  
salziger Mineralik, stoffiger straffer super ba-  
lancierter Wein mit elegantem lang haftenden  
Abgang. Ein gewaltiger Wein mit riesigem  
Potential und 100 % Trinkgenuss!

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

