

# ROSÉ CUVÉE 2022

**SALZL**  
SEEWINKELHOF



## REBSORTEN

Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah



## AUSBAU

2 Monate auf der Feinhefe



## TRINKTEMPERATUR

10 – 12 °C



## TRINKREIFE

2022 – 2025, bei optimaler Lagerung



## SPEISEBEGLEITUNG

frittierte Gerichte (z.B. Wiener Schnitzel, Backhendl)



## GLASEMPFEHLUNG

Schlankes Weißwein-Glas



## GESAMTALKOHOL

13 % vol.

## SÄURE

4,9 g/l

## RESTZUCKER

2,4 g/l

## QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

## BODEN

Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil, Sandboden, Schwarzerde aus lehmigem Schluff mit hohem Kiesanteil

## ERTRAG JE HEKTAR

50 hl

## VINIFIZIERUNG

nach kurzer Maischestandzeit Abziehen von der Maische ohne jeglichen Pressdruck, alkoholische Gärung im Stahltank bei 15 °C

## ALLERGENE

Enthält Sulfite

## FLASCHENFÜLLUNG

November 2022

## BESCHREIBUNG

Zartes, strahlendes Lachsrosa; Animierende fruchtintensive Nase, Walderdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Ribisel, Orangen, fein würzig nach Teeblättern und Steppenkräutern; Am Gaumen herrlich frisch und harmonisch mit viel reifer Frucht, einladender Säure und einem cremigen Schmelz unterlegt mit feiner Würze, Powidl, Weichsel, etwas Kamille, Grapefruit, Gummibären, etwas nach Rosen, Feigen, leicht salzige Mineralik; Ein frisch-fruchtiger Rosé – herrlich animierend als Aperitiv, ideal Solo und hervorragend als Speisenbegleiter!

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

