

ROSÉ CUVÉE 2023

SALZL
SEEWINKELHOF



REBSORTEN

Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon,
Syrah



AUSBAU

3 Monate auf der Feinhefe



TRINKTEMPERATUR

10 – 12 °C



TRINKREIFE

2023 – 2026, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

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



GLASEMPFEHLUNG

Schlankes Weißwein-Glas



GESAMTALKOHOL

13,5 % vol.

SÄURE

5,1 g/l

RESTZUCKER

2,7 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

Dezember 2023

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 cremi-
gen Schmelz unterlegt mit feiner Würze, Powidl,
Weichsel, etwas Kamille, Grapefruit, Gummi-
bären, etwas nach Rosen, Feigen, leicht salzige
Mineralik; Ein frisch-fruchtiger Rosé – herrlich
animierend als Aperitiv, ideal Solo und hervor-
ragend 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

