

# SACRIS 2019

## NEUSIEDLERSEE DAC RESERVE

# SALZL

SEEWINKELHOF



### REBSORTEN

100 % Zweigelt



### AUSBAU

24 Monate im kleinen Eichenfass  
(100 % neues Holz)



### TRINKTEMPERATUR

16 – 18 °C



### TRINKREIFE

2022 – 2031, bei optimaler Lagerung



### SPEISEBEGLEITUNG

Kalbsleber, helles Fleisch mit dunklen Saucen



### GLASEMPFEHLUNG

Bordeaux-Glas



93  
A LA CARTE

92  
FALSTAFF

91  
DECANTER DWWA

### GESAMTALKOHOL

14 % vol.

### SÄURE

5,0 g/l

### RESTZUCKER

1,6 g/l

### QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

### BODEN

Paratschernosem aus lehmigem Sand  
mit hohem Schotteranteil

### ERTRAG JE HEKTAR

25 hl

### VINIFIZIERUNG

traditionelle Maischegärung im Stahltank  
bei 30 °C, Maischestandzeit 18 Tage,  
anschließend biologischer Säureabbau

### ALLERGENE

Enthält Sulfite

### FLASCHENFÜLLUNG

November 2022

### BESCHREIBUNG

Dunkles Kirschrot mit schwarzem Kern und violetter Randaufhellung; Herrlich dichtes und kräftiges Geruchsspektrum, reife Herzkirschen, Dörrzwetschken, Preiselbeeren, feines Brombeerkonfit, herrliche Steppenkräuter, Orangenzeste, Eukalyptus, Nuancen von Zimt und Nelken sowie feine Röstaromen; Am Gaumen entfaltet sich die volle Power des Zweigelt – herrlich dicht, geschmeidig, finessenreich und kraftvoll; saftige Frucht nach schwarzen Kirschen, unterlegt mit etwas Minze, zarter Touch nach Feigen, Zwetschkenröster, zarte Kräuterwürze, fleischig, vollmundig, frische, leicht salzige Mineralik, Milkschoko, präserter Tanningrip, feine Röstaromatik, herrliche Fruchtsüße, bleibt ewig lang haften und ist sehr tiefgründig – herrliche Interpretation von Zweigelt macht das Kosten zum Weinerlebnis der besonderen Art!

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

