

SYRAH RESERVE 2019

SALZL

SEEWINKELHOF



REBSORTEN

100 % Syrah



AUSBAU

12 Monate im kleinen Eichenfass
(100 % neues Holz)



TRINKTEMPERATUR

16 – 18 °C



TRINKREIFE

2022 – 2030, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

Geschmortes vom Wild, Rind
mit dunklen Saucen, Feldhase



GLASEMPFEHLUNG

Bordeaux-Glas



93
A LA CARTE

91
FALSTAFF

GESAMTALKOHOL

14 % vol.

SÄURE

5,2 g/l

RESTZUCKER

1,6 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

BODEN

Sandboden

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

Kräftiges dunkles Rubingranat mit opakem Kern und zarter violetter Randaufhellung; Herrliches Aromenspiel in der Nase, intensive Fruchtnoten, Wacholder, reife dunkle Kirschfrucht, etwas Rostbeef, schwarze Olive; Am Gaumen mächtiger Fruchtextrakt, Dörrozweitschken, reife schwarze Herzkirschen, Schokolade, Brombeer, feine Tanninstruktur, wunderbar harmonisch, dezent angenehme Kräuterwürze, saftig, frische Mineralik, im Nachhall etwas Nougat, Süßholz, herrlich integrierte Röstaromatik, ausgesprochen lange haftend, fruchtig-würziges Finish; Pures Trinkvergnügen ohne Ecken und Kanten, großer Wein mit wunderbarer Harmonie.

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

