

# 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

