

WEISSBURGUNDER 2023

SALZL
SEEWINKELHOF



REBSORTEN

100 % Weißburgunder



AUSBAU

4 Monate auf der Feinhefe



TRINKTEMPERATUR

10 – 12 °C



TRINKREIFE

2024 – 2028, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

warme Vorspeisen, Nudelgerichte



GLASEMPFEHLUNG

Schlankes Weißwein-Glas



GESAMTALKOHOL

13 % vol.

SÄURE

5,6 g/l

RESTZUCKER

3,2 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

BODEN

Schwarzerde aus lehmigem Schluff
mit hohem Kiesanteil

ERTRAG JE HEKTAR

50 hl

VINIFIZIERUNG

alkoholische Gärung im Stahltank bei 15 °C

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

März 2024

BESCHREIBUNG

Strahlendes Grün-Gelb mit Silberreflexen und dezenter Randaufhellung; Angenehm vollreife Fruchtaromen in der Nase, leicht nussig, Birne, Apfelmus, Stachelbeeren, Muskatnuss, Mandarinen, zarte Kräuterwürze, Kamille, Lindenblüten, feine Zitrusnoten; Am Gaumen knackig und dicht, viel Schmelz, reifes Kernobst, saftige Säurestruktur, Steppenkräuter, druckvoll und elegant, leichte Exotik, erfrischende salzige Mineralik, Stachelbeeren, Orangenzeste, Grapefruit; Ein toller Weißburgunder der durch seine Eleganz und Mineralik sowie Frucht & Würze brilliert und viel Trinkfreude bereitet aber auch als Speisenbegleiter sehr individuell einsetzbar ist!

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

