

ZWEIGELT RESERVE 2019

SALZL

SEEWINKELHOF



REBSORTEN
100 % Zweigelt



AUSBAU
12 Monate im kleinen Eichenfass



TRINKTEMPERATUR
16 – 18 °C



TRINKREIFE
2023 – 2032, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG
Kalbsleber, helles Fleisch mit dunklen Saucen



GLASEMPFEHLUNG
Bordeaux-Glas



92
A LA CARTE

92
DECANTER DWWA

91
FALSTAFF

GESAMTALKOHOL

14 % vol.

SÄURE

5,0 g/l

RESTZUCKER

2,2 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

BODEN

Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil

ERTRAG JE HEKTAR

40 hl

VINIFIZIERUNG

traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

August 2022

BESCHREIBUNG

Dunkles Rubingranat mit fast schwarzem Kern, violetten Reflexen und zarter Randaufhellung; Wunderbar zarte Fruchtnoten in der Nase, reife Weichseln, Kirschkompott, Heidelbeere, ein Hauch von Tabaknoten sowie feine Röstaromen, kandierte Orangenzenen und fein-würzig im Hintergrund; Die herrliche cremige Mundfülle macht enormen Druck, pure Fruchtbombe, viel Schmelz mit zart stützender Säure, salzige Mineralik, saftige, reife Kirschfrucht, rotes Waldbeerkonfit, feine Tannine, schokoladiger Touch, Zwetschken im Nachhall, balancierte Textur, einladender Trinkfluss, zarte Röstaromatik, etwas Kokos, langes würziges Finish; Ein wundervoller und typischer Zweigelt der enorm viel Trinkvergnügen garantiert!

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

