

ZWEIGELT RESERVE 2020

SALZL
SEEWINKELHOF



REBSORTEN
100 % Zweigelt



AUSBAU
12 Monate im kleinen Eichenfass



TRINKTEMPERATUR
16 – 18 °C



TRINKREIFE
2024 – 2033, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG
Kalbsleber, helles Fleisch mit dunklen Saucen



GLASEMPFEHLUNG
Bordeaux-Glas



GESAMTALKOHOL

13,5 % vol.

SÄURE

4,9 g/l

RESTZUCKER

2,0 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

Juli 2023

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

