

DON BEPO 2020

SALZL
SEEWINKELHOF



REBSORTEN

Bouvier, , Sauvignon Blanc
Gelber Muskateller, Welschriesling



AUSBAU

4 Monate auf der Feinhefe



TRINKTEMPERATUR

10 – 12 °C



TRINKREIFE

2021 – 2023, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

Aperitif, Spargel, Gemüsegerichte



GLASEMPFEHLUNG

Schlankes Weißwein-Glas



GESAMTALKOHOL

12,5 % vol.

SÄURE

5,8 g/l

RESTZUCKER

3,9 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

RIED

Römerstein

BODEN

kiesiger Braunerdeboden

ERTRAG JE HEKTAR

50 hl

VINIFIZIERUNG

alkoholische Gärung im Stahltank bei 15 °C

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

Jänner 2021

BESCHREIBUNG

Frische, strahlend grünlich-gelbe Farbe; Herrlich fruchtig-frische Nase nach grünem Apfel, Stachelbeeren, etwas Maracuja, Grapefruit, Holunderblüten, an Erdbeer-Himbeer-Sorbet erinnernd, feine Würze im Hintergrund; Am Gaumen knackige Säure, frische Mineralik, animierendes Spiel, fruchtige exotische Noten, Fruchtlimonade, schmeichelndes Bouquet, fester Kern mit zarter Fruchtsüße und feiner Kräuterwürze; Don Bepo ist ein hervorragender Begleiter zu allen leichten Speisen, Fisch und hellen Fleischgerichten. Ein Wein, der das ganze Jahr über viel Trinkfreude bereitet und Lust auf ein weiteres Gläschen macht!

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

