

CUVÉE CLASSIC ROT 2019

SALZL
SEEWINKELHOF



REBSORTEN

Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch,
Cabernet Sauvignon



AUSBAU

im Stahltank, zum Teil im kleinen Eichenfass
(Viertfüllung)



TRINKTEMPERATUR

16 – 18 °C



TRINKREIFE

2021 – 2028, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

Wildgeflügel, Lamm



GLASEMPFEHLUNG

Schlanke Rotwein-Glas



GESAMTALKOHOL

13,5 % vol.

SÄURE

4,9 g/l

RESTZUCKER

3,2 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

BODEN

Braunerdeboden aus sandigem Lehm
mit hohem Schotteranteil

ERTRAG JE HEKTAR

45 hl

VINIFIZIERUNG

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

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

August 2020

BESCHREIBUNG

Tiefdunkles Rubingranat mit nahezu schwarzem Kern und violetten Reflexen; Angenehme fruchtig-würzige Kräuternase nach dunklen Waldfrüchten, saftige Zwetschken, reife Herzkirchen, etwas Johannisbeeren, schwarze Oliven, Teeblätter, frische Mineralik; Mächtiger Fruchtgenuss ab dem ersten Schluck, dicht, saftig, samtige Tannine, saftiger Schmelz, angenehme Säurestruktur, viel reife Beerenfrucht, Weichselröster, angenehme Kräuterwürze im Hintergrund, Lebkuchen, Orangenkonfit, frische Kräuterbüschel, Süßholz, Oliven, Schwarztee, genial unterlegte Extraktsüße, frische leicht salzige Mineralik, weich, dicht, elegant mit tollem Fruchtspiel, druckvoll am Gaumen; Eine herrliche Cuvée mit animierendem, vielschichtigem Trinkfluss – idealer universeller Speisenbegleiter!

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

