

GOLDENE FINESSE 2017

SALZL

SEEWINKELHOF



REBSORTEN

100 % Sämling 88



AUSBAU

im gebrauchten Eichenfass



TRINKTEMPERATUR

10 – 12 °C



TRINKREIFE

2020 – 2040, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

warme Desserts, Schokolade,
Schimmel- und Weichkäse



GLASEMPFEHLUNG

Schlankes Weißwein-Glas



94
A LA CARTE

93
FALSTAFF

1. PLATZ
AWC VIENNA

GOLD
BURGENLÄNDISCHE
WEINPRÄMIERUNG

93,5
WEIN BURGENLAND
AWARD 2021

GESAMTALKOHOL

9,0 % vol.

SÄURE

8,0 g/l

RESTZUCKER

272,7 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Prädikatswein, süß

RIED

Martenhof

BODEN

Schwarzerde aus lehmigem Schluff
mit hohem Kiesanteil

ERTRAG JE HEKTAR

10 hl

VINIFIZIERUNG

sechswöchige Gärung im gebrauchten
Eichenfass bei 13 °C

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

Jänner 2019

BESCHREIBUNG

Strahlende goldgelbe Farbe; Herrlicher Duft nach reifen Birnen, Pfirsichmus, Maracuja, etwas Ananas, Holunderblüten, Zitrusanklänge, Blütenhonig, Orangenzesten, frische Kräuterwürze, etwas Kamille und Karamell; Am Gaumen sehr elegant und komplex, dicht, Weingartenpfirsich, leichte Dörrobstnoten, Maracuja, Honigmelone, leicht Karamell mit Blumenhonig, angenehme Würze, Holunderblüten und Kamille, eine perfekte Säurestruktur mit reichlich Restsüße, tolle Balance, druckvoll und doch angenehm rund; Ein großer Süßwein der noch sehr viele Jahre Spaß macht – flüssiges Gold aus Illmitz!

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

