

GRANDE CUVÉE 2017

SALZL
SEEWINKELHOF



REBSORTEN

Zweigelt, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Blaufränkisch



AUSBAU

12 Monate im kleinen Eichenfass



TRINKTEMPERATUR

16 – 18 °C



TRINKREIFE

2019 – 2027, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

geschmorte Speisen mit dunklen Saucen,
Rindfleisch



GLASEMPFEHLUNG

Bordeaux-Glas



90
FALSTAFF

GESAMTALKOHOL

14 % vol.

SÄURE

5,2 g/l

RESTZUCKER

2,8 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

RIEDEN

Lüss, Römerstein, Sandriegel

BODEN

lössähnlicher Tschernosem aus sandigem Lehm mit
hohem Schotteranteil, Paratschernosem aus lehmigem
Sand mit hohem Kiesanteil, Sandboden

ERTRAG JE HEKTAR

40 hl

VINIFIZIERUNG

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

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

Dezember 2018

BESCHREIBUNG

Tiefdunkel, opaker Kern, zarte Randaufhellung;
Intensive Fruchtnase, schwarze Kirschenfrucht,
Cassis, Heidelbeeren, Schoko und Kakao, Kräu-
terwürze, feine Orangenzesten, Rum-Kokos,
zarte Röstaromatik; Am Gaumen wunderbare
Beerenfruchtkonzentration, balancierte Tex-
tur, gehaltvoll, rund und saftig, Zwetschke und
Kräuterwürze, geschmeidige Tannine, Espresso
und Vanille, saftige reife Wildkirsche, schwarze
Johannisbeere, mineralisch, etwas Nougat und
Edelholzwürze im Nachhall, zart extraktsüße
Anklänge; Hat viele Ressourcen und ist viel-
schichtig einsetzbar – ob Solo oder als Speisen-
begleiter – immer die richtige Wahl!

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

