

GRAUBURGUNDER RESERVE 2019

SALZL
SEEWINKELHOF



REBSORTEN

100 % Grauburgunder



AUSBAU

im kleinen Eichenfass auf der Feinhefe



TRINKTEMPERATUR

10 – 12 °C



TRINKREIFE

2021 – 2027, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

Fisch- und kräftige Spargelgerichte, Pasta mit Trüffel, Wiener Küche wie Schweinsbraten, Schnitzel (auch dunkles Fleisch bei Histaminallergie), asiatische Gerichte



GLASEMPFEHLUNG

Burgunder-Glas



GESAMTALKOHOL

14 % vol.

SÄURE

4,2 g/l

RESTZUCKER

5,0 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

BODEN

Braunerdeboden aus sandigem Lehm mit hohem Schotteranteil

ERTRAG JE HEKTAR

35 hl

VINIFIZIERUNG

alkoholische Gärung bei 15 °C im kleinen Eichenfass, ständiges Aufrühren der Feinhefe

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

August 2020

BESCHREIBUNG

Intensives, strahlendes Gelbgrün; Herrliche reife Fruchtklänge unterlegt mit feiner Röstaromatik in der Nase, dezente Wiesenhonig Noten, etwas Birne und reifer Apfel, Mandel, ein Hauch Bourbon-Vanille, angenehm vegetabile Noten nach Nelken und Akazienblüten, die feinen Zitrusnoten verleihen einen netten Frischekick, Wacholderbeere, dezente Karamellnoten; Dicht, mächtig und doch angenehme frische Mineralik am Gaumen, elegant und doch druckvoll, knackig, wieder reifes Steinobst, Haselnuss, feine Röstaromatik nach getoastetem Weißbrot, Honigfrucht, saftig, dezente Grapefruitnoten kommen angenehm durch, Bratapfel und tolle Kräuterwürze; Haftet sich herrlich lange am Gaumen und besticht durch seine Finesse, salzige Mineralität sowie dem herrlichen Schmelz. Ein toller Speisenbegleiter der auch Solo viel Vergnügen bereitet!

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

