

MERLOT RESERVE 2017

SALZL

SEEWINKELHOF



REBSORTEN

100 % Merlot



AUSBAU

12 Monate im kleinen Eichenfass
(100 % neues Holz)



TRINKTEMPERATUR

16 – 18 °C



TRINKREIFE

2019 – 2028, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

kurz gebratenes Rind (z.B. Entrecote, Steak),
Hirsch, Reh



GLASEMPFEHLUNG

Bordeaux-Glas



92
A LA CARTE

91
FALSTAFF

GESAMTALKOHOL

14 % vol.

SÄURE

5,3 g/l

RESTZUCKER

1,1 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

RIED

Martenhof

BODEN

Schwarzerde aus lehmigem Schluff
mit hohem Kiesanteil

ERTRAG JE HEKTAR

30 hl

VINIFIZIERUNG

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

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

Dezember 2018

BESCHREIBUNG

Tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern und violetten Reflexen; Herrlich feingliedrige Nase nach getrockneten Früchten, Räucherspeck und Kräutern, kandierte Erdbeeren, Zwetschke, Heidelbeere, angenehme Holzwürze; Am Gaumen wunderbar opulent und üppig-fruchtig, saftig, dunkles Beerenkonfit, Dörrzwetschken, Kräuterwürze, ein Hauch Nougat, Cassis, samtige Tanninstruktur, balancierte Textur, Orangenzesten, Kakao und etwas Thymian, Espresso, feine Röstaromatik, perfekt ausgewogen mit einem Trinkgenuss sondergleichen der lange erhalten bleibt!

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

