

# ZWEIGELT RESERVE 2017

**SALZL**  
SEEWINKELHOF



**REBSORTEN**  
100 % Zweigelt



**AUSBAU**  
12 Monate im kleinen Eichenfass



**TRINKTEMPERATUR**  
16 – 18 °C



**TRINKREIFE**  
2019 – 2028, bei optimaler Lagerung



**SPEISEBEGLEITUNG**  
Kalbsleber, helles Fleisch mit dunklen Saucen



**GLASEMPFEHLUNG**  
Bordeaux-Glas

91  
FALSTAFF



## GESAMTALKOHOL

13,5 % vol.

## SÄURE

4,8 g/l

## RESTZUCKER

2,5 g/l

## QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

## RIED

Römerstein

## BODEN

Paratschernosem aus lehmigem Sand  
mit hohem Kiesanteil

## 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

Dunkles Rubingranat mit fast schwarzem Kern, violetten Reflexen und zarter Randaufhellung; Wunderbar zarte Fruchtnoten in der Nase, reife Weichseln, Kirschkompott, Heidelbeere, ein Hauch von Tabaknoten sowie feine Röstaromen, kandierte Orangenzenen und fein-würzig im Hintergrund; Die herrliche cremige Mundfülle macht enormen Druck, pure Frucht Bombe, viel Schmelz mit zart stützender Säure, salzige Mineralik, saftige, reife Kirschfrucht, rotes Waldbeerkonfit, feine Tannine, schokoladiger Touch, Zwetschken im Nachhall, balancierte Textur, einladender Trinkfluss, zarte Röstaromatik, etwas Kokos, langes würziges Finish; Ein wundervoller und typischer Zweigelt der enorm viel Trinkvergnügen garantiert!

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

