

PANNOTERRA 2018

SALZL

SEEWINKELHOF



REBSORTEN

Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon,
Blaufränkisch



AUSBAU

12 Monate im kleinen Eichenfass
(100 % neues Holz)



TRINKTEMPERATUR

16 – 18 °C



TRINKREIFE

2021 – 2029, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

intensive Fleisch- und Wildgerichte,
würzige Käsesorten



GLASEMPFEHLUNG

Bordeaux-Glas



92
FALSTAFF

94,5
WEIN BURGENLAND
AWARD 2021

GESAMTALKOHOL

14 % vol.

SÄURE

5,2 g/l

RESTZUCKER

1,6 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

BODEN

lössähnlicher Tschernosem aus sandigem Lehm mit
hohem Schotteranteil, Sandboden, 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

April 2021

BESCHREIBUNG

Tiefdunkles Rubinrot mit schwarzem Kern,
violetten Reflexen und zarter Randaufhellung;
Wunderbare dunkle Beerenfruchtnase, Kakao-
pulver, röstige Himbeernase, schwarzer Pfeffer,
Gewürzanklänge, reife Kirschen; Mächtiger Kör-
per, dunkelfruchtig, reife Weichseln, Zwetschken,
Preiselbeeren, Beerenröster, feine Kräuterwürze,
Lakritz, etwas Eukalyptus, schwarze Oliven, zar-
te Süße, samtige Tannine, rauchig-röstig, safti-
ge Säure, leicht erdige Noten mit frischer leicht
salziger Mineralik, stoffiger straffer super ba-
lancierter Wein mit elegantem lang haftenden
Abgang. Ein gewaltiger Wein mit riesigem
Potential und 100 % Trinkgenuss!

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

