

ROSÉ CUVÉE 2021

SALZL
SEEWINKELHOF



REBSORTEN

Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah



AUSBAU

2 Monate auf der Feinhefe



TRINKTEMPERATUR

10 – 12 °C



TRINKREIFE

2021 – 2024, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

frittierte Gerichte (z.B. Wiener Schnitzel, Backhendl)



GLASEMPFEHLUNG

Schlankes Weißwein-Glas



GESAMTALKOHOL

13 % vol.

SÄURE

5,7 g/l

RESTZUCKER

4,5 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

BODEN

Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil, Sandboden, Schwarzerde aus lehmigem Schluff mit hohem Kiesanteil

ERTRAG JE HEKTAR

50 hl

VINIFIZIERUNG

nach kurzer Maischestandzeit Abziehen von der Maische ohne jeglichen Pressdruck, alkoholische Gärung im Stahltank bei 15 °C

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

November 2021

BESCHREIBUNG

Zartes, strahlendes Lachsrosa; Animierende fruchtintensive Nase, Walderdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Ribisel, Orangen, fein würzig nach Teeblättern und Steppenkräutern; Am Gaumen herrlich frisch und harmonisch mit viel reifer Frucht, einladender Säure und einem cremigen Schmelz unterlegt mit feiner Würze, Powidl, Weichsel, etwas Kamille, Grapefruit, Gummibären, etwas nach Rosen, Feigen, leicht salzige Mineralik; Ein frisch-fruchtiger Rosé – herrlich animierend als Aperitiv, ideal Solo und hervorragend als Speisenbegleiter!

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

