

SPÄTLESE WEISS 2021

SALZL
SEEWINKELHOF



REBSORTEN

Sämling 88, Chardonnay, Bouvier



AUSBAU

2 Monate auf der Feinhefe



TRINKTEMPERATUR

10 – 12 °C



TRINKREIFE

2022 – 2027, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

Geflügel- und Kaninchenleber,
Frischkäse, leichte Meeresfrüchte
(z.B. Schalen- und Weichtiere)



GLASEMPFEHLUNG

Schlankes Weißwein-Glas



GESAMTALKOHOL

10,5 % vol.

SÄURE

6,2 g/l

RESTZUCKER

73,6 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Prädikatswein, süß

BODEN

Schwarzerde aus lehmigem Schluff
mit hohem Kiesanteil

ERTRAG JE HEKTAR

50 hl

VINIFIZIERUNG

alkoholische Gärung im Stahltank bei 15 °C,
Gärungsunterbrechung bei 73,6 g/l Restzucker

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

Jänner 2022

BESCHREIBUNG

Leuchtendes Goldgelb mit dezent grünen Reflexen; Wunderbare Weingartenpfirsich-Nase, Nektarinen, Holunderblüten, Blumenhonig, Kamille, Ananas, Litschi, feine Kräuteranklänge, Grapefruit, Brennnesseln; Am Gaumen herrlich animierendes Fruchtbouquet, finessenreich, dicht und ausgewogen, saftig, feine Zitrusnoten, Karamell, Pfirsich, Marille, Holunder, cremig, viel Schmelz; Der geniale Schmelz, die Eleganz und das Säure-Zucker-Spiel macht Lust auf mehr und passt optimal zu asiatischen Speisen!

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

