

SPÄTLESE ROT 2021

SALZL
SEEWINKELHOF



REBSORTEN
Zweigelt, Merlot



AUSBAU
im Stahltank



TRINKTEMPERATUR
14 – 16 °C



TRINKREIFE
2022 – 2028, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG
Gänseleber, leichte Käsesorten



GLASEMPFEHLUNG
Schlankes Rotwein-Glas



GESAMTALKOHOL

10 % vol.

SÄURE

5,6 g/l

RESTZUCKER

63,2 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Prädikatswein, süß

RIED

Römerstein

BODEN

Paratschernosem aus lehmigem Sand
mit hohem Kiesanteil

ERTRAG JE HEKTAR

45 hl

VINIFIZIERUNG

kurze Maischegärung im Stahltank bei 22 °C,
Gärungsunterbrechung bei 54,2 g/l Restzucker

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

Jänner 2022

BESCHREIBUNG

Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen; angenehmer Duft nach sehr reifen dunklen Früchten, Heidelbeeren, Brombeeren, Kirsch, auch Schokolade und Haselnussanklänge, leicht florale Noten nach Veilchen und feine weiche Honigansätze; Am Gaumen sehr dicht, reif, eingekochte Früchte, Brombeer, Heidelbeer, Schokolade, Mandel, dezent nach Honig, Erdbeeren und Kirschen, schön weich und einladend; Dieser süße Rotwein eignet sich hervorragend als Speisenbegleiter für Wild mit Preiselbeeren, aber auch als Dessertwein etwa zu Kaiserschmarren.

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

