

CHARDONNAY PREMIUM 2020

SALZL

SEEWINKELHOF



REBSORTEN
100 % Chardonnay



AUSBAU
18 Monate im kleinen Eichfass, (100 % neues Holz)



TRINKTEMPERATUR
10 – 12 °C



TRINKREIFE
2022 – 2031, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG
helles Fleisch und Geflügel (auch dunkles Fleisch bei Histaminallergie), Meeresfrüchte (z.B. Krustentiere), Innereien (z.B. Beuschel, Leber), asiatische Gerichte



GLASEMPFEHLUNG
Burgunder-Glas



91
TASTED
BY ANDREAS
LARSSON

GESAMTALKOHOL

14 % vol.

SÄURE

4,3 g/l

RESTZUCKER

2,2 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

BODEN

Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil

ERTRAG JE HEKTAR

35 hl

VINIFIZIERUNG

alkoholische und malolaktische Gärung bei 15 °C im kleinen Eichenfass, ständiges Aufrühren der Feinhefe

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

September 2021

BESCHREIBUNG

Intensives, strahlendes Strohgelb mit Silberreflexen; Wunderbar eindringlicher Duft nach Ananas und Honigmelone, feine gelbe Tropenfrucht, Golden-Delicious-Apfel, feine Holzwürze, ein Hauch von Gewürznelken, zarte Kräuternuancen; Am Gaumen herrlich saftig, komplex und doch mit angenehmer frisch-salziger Mineralik, animierende Säurestruktur, viel Steinobst macht sich am Gaumen breit, cremiger Schmelz, etwas Vanille, zarte Röstaromatik, feinwürzig, etwas Karamell und Nougatanklänge, Apfel- und Birnenfrucht im Abgang; Ein Großer Wein mit reichlich Potenzial und ordentlichem Trinkvergnügen das man definitiv nicht vergisst!

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

