

# GOLDENE FINESSE 2020

**SALZL**  
SEEWINKELHOF



## REBSORTEN

100 % Sämling 88



## AUSBAU

im gebrauchten Eichenfass



## TRINKTEMPERATUR

10 – 12 °C



## TRINKREIFE

2022 – 2042, bei optimaler Lagerung



## SPEISEBEGLEITUNG

warme Desserts, Schokolade,  
Schimmel- und Weichkäse



## GLASEMPFEHLUNG

Schlankes Weißwein-Glas



## GESAMTALKOHOL

10,5 % vol.

## SÄURE

8,3 g/l

## RESTZUCKER

158,2 g/l

## QUALITÄTSSTUFE

Prädikatswein, süß

## BODEN

Schwarzerde aus lehmigem Schluff  
mit hohem Kiesanteil

## ERTRAG JE HEKTAR

10 hl

## VINIFIZIERUNG

sechswöchige Gärung im gebrauchten  
Eichenfass bei 13 °C

## ALLERGENE

Enthält Sulfite

## FLASCHENFÜLLUNG

April 2021

## BESCHREIBUNG

Strahlende goldgelbe Farbe; Herrlicher Duft nach reifen Birnen, Pfirsichmus, Maracuja, etwas Ananas, Holunderblüten, Zitrusanklänge, Blütenhonig, Orangenzesten, frische Kräuterwürze, etwas Kamille und Karamell; Am Gaumen sehr elegant und komplex, dicht, Weingartenpfirsich, leichte Dörrobstnoten, Maracuja, Honigmelone, leicht Karamell mit Blumenhonig, angenehme Würze, Holunderblüten und Kamille, eine perfekte Säurestruktur mit reichlich Restsüße, tolle Balance, druckvoll und doch angenehm rund; Ein großer Süßwein der noch sehr viele Jahre Spaß macht – flüssiges Gold aus Illmitz!

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

