

JOSANNA 2018

SALZL

SEEWINKELHOF

SLZ



REBSORTEN

Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot



AUSBAU

12 Monate im kleinen Eichenfass



TRINKTEMPERATUR

16 – 18 °C



TRINKREIFE

2022 – 2030, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

geschmorte Speisen mit dunklen Saucen,
Rindfleisch



GLASEMPFEHLUNG

Bordeaux-Glas

93+
A LA CARTE



GESAMTALKOHOL

14 % vol.

SÄURE

4,8 g/l

RESTZUCKER

1,6 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

BODEN

lössähnlicher Tschernosem aus sandigem Lehm mit hohem Schotteranteil, Paratschernosem aus lehmi-gem Sand mit hohem Kiesanteil, Sandboden

ERTRAG JE HEKTAR

40 hl

VINIFIZIERUNG

traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

Mai 2022

BESCHREIBUNG

Tiefdunkel, opaker Kern, zarte Randaufhellung; Intensive Fruchtnase, schwarze Kirschenfrucht, Cassis, Heidelbeeren, Schoko und Kakao, Kräuterwürze, feine Orangenesten, Rum-Kokos, zarte Röstaromatik; Am Gaumen wunderbare Beerenfruchtkonzentration, balancierte Textur, gehaltvoll, rund und saftig, Zwetschke und Kräuterwürze, geschmeidige Tannine, Espresso und Vanille, saftige reife Wildkirsche, schwarze Johannisbeere, mineralisch, etwas Nougat und Edelholzwürze im Nachhall, zart extraktsüße Anklänge; Hat viele Ressourcen und ist vielschichtig einsetzbar – ob Solo oder als Speisengeleiter – immer die richtige Wahl!

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

