

CABERNET SAUVIGNON RESERVE 2018

SALZL
SEEWINKELHOF



REBSORTEN

100 % Cabernet Sauvignon



AUSBAU

12 Monate im kleinen Eichenfass
(100 % neues Holz)



TRINKTEMPERATUR

16 – 18 °C



TRINKREIFE

2022 – 2030, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

Rind, leichte Wildgerichte
(z.B. Damhirsch, Rehkitz, Frischling)



GLASEMPFEHLUNG

Bordeaux-Glas



92
A LA CARTE

91
FALSTAFF

GESAMTALKOHOL

14 % vol.

SÄURE

5,1 g/l

RESTZUCKER

1,4 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

BODEN

Sandboden

ERTRAG JE HEKTAR

35 hl

VINIFIZIERUNG

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

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

März 2021

BESCHREIBUNG

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe; Dunkles Waldbeerkonfit, zarte Edelhölzwürze, feine Cassisnuancen, etwas Zartbitterschokolade, angenehme Würze und fein vegetabil, roter Paprika, Kukuruz, Tomatenblatt; Herrlich Saftig und vollmundig am Gaumen, präsenre gut integrierte Tannine, salzige mineralische Frische, Himbeeren und Johannisbeeren, straffe Struktur, elegant, zart nach Kokos, Paprika, schwarze Beerenfrucht im Abgang, frische schwarze Weichsel und Kakao, zarter Nougattouch, Kräuter, zarte Röstaromen im Finish, bleibt herrlich lange haften; Ein würdiger Vertreter dieser wunderbaren Rebsorte mit extremen Potential!

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

