

FIGARO 2021

SALZL
SEEWINKELHOF



REBSORTEN

100 % Grüner Veltliner alte Reben



AUSBAU

im kleinen Eichenfass auf der Feinhefe



TRINKTEMPERATUR

10 – 12 °C



TRINKREIFE

2022 – 2028, 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



GESAMTALKOHOL

14 % vol.

SÄURE

4,6 g/l

RESTZUCKER

4,3 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

BODEN

Braunerdeboden aus sandigem Lehm mit hohem Schotteranteil

ERTRAG JE HEKTAR

35 hl

VINIFIZIERUNG

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

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

November 2022

BESCHREIBUNG

Intensives, strahlendes Strohgelb mit grünen Reflexen; In der Nase angenehme Kräuterwürze mit reifer Steinobstfrucht, auch etwas frische grüne Äpfel, ein Hauch Grapefruit und Limette kommt durch, etwas Traubenzucker, dezente Hollernoten, schwarzer und roter Pfeffer, feine Röstaromatik; Die reife Frucht macht sich am Gaumen wunderschön breit, unterlegt mit reichlich Kräutraromatik und feinen floralen Anklängen im Hintergrund, an Bratapfel erinnernd, Brenneseln, tolle Extraktsüße, frische salzige Mineralik, dicht, cremig und sehr ausgewogen, herrlich eingebundene Röstaromen, bleibt wunderbar lange am Gaumen; Ein vielseitiger Speisenbegleiter der schon beim ersten Schluck Spaß und Lust aufs nächste Glas macht!

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

