

NEW STYLE 2021

SALZL

SEEWINKELHOF



REBSORTEN
100 % Chardonnay



AUSBAU
im kleinen Eichenfass auf der Feinhefe



TRINKTEMPERATUR
10 – 12 °C



TRINKREIFE
2022 – 2030, 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

2,8 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

Oktober 2022

BESCHREIBUNG

Intensives saftiges Goldgelb mit grünen Reflexen; Wunderbarer intensiver Duft nach reifen Früchten in der Nase, mit feiner Holzwürze unterlegte exotische Tropenfrucht, Äpfel, getrocknete Marillen, Ananas, etwas Papaya, Vanille, ein Hauch Kokos und weiße Schokolade, Nuancen von Weihrauch und angenehmen Gewürznoten; Genial kräftiger und herrlich lebendiger Körper, cremige Textur, saftig und dicht, fein rauchige Würze, etwas Karamell, Vanilleschoten, Holunderblüten, Pfirsich, Marille, Bananen, Papaya, an getoastetes Weißbrot erinnernd, vollmundig, Zitruszesten, reifer Apfel, Feigen, Ananas; Power am Gaumen – viel Frucht mit einem dezent salzig-mineralischen Finish das belebt und zum Genießen einlädt!

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

