

SACRIS 2019

NEUSIEDLERSEE DAC RESERVE

SALZL

SEEWINKELHOF



REBSORTEN

100 % Zweigelt



AUSBAU

24 Monate im kleinen Eichenfass
(100 % neues Holz)



TRINKTEMPERATUR

16 – 18 °C



TRINKREIFE

2022 – 2031, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

Kalbsleber, helles Fleisch mit dunklen Saucen



GLASEMPFEHLUNG

Bordeaux-Glas



93
A LA CARTE
92
FALSTAFF

GESAMTALKOHOL

14 % vol.

SÄURE

5,0 g/l

RESTZUCKER

1,6 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

BODEN

Paratschernosem aus lehmigem Sand
mit hohem Schotteranteil

ERTRAG JE HEKTAR

25 hl

VINIFIZIERUNG

traditionelle Maischegärung im Stahltank
bei 30 °C, Maischestandzeit 18 Tage,
anschließend biologischer Säureabbau

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

November 2022

BESCHREIBUNG

Dunkles Kirschrot mit schwarzem Kern und violetter Randaufhellung; Herrlich dichtes und kräftiges Geruchsspektrum, reife Herzkirschen, Dörrzwetschken, Preiselbeeren, feines Brombeerkonfit, herrliche Steppenkräuter, Orangenzeste, Eukalyptus, Nuancen von Zimt und Nelken sowie feine Röstaromen; Am Gaumen entfaltet sich die volle Power des Zweigelt – herrlich dicht, geschmeidig, finessenreich und kraftvoll; saftige Frucht nach schwarzen Kirschen, unterlegt mit etwas Minze, zarter Touch nach Feigen, Zwetschkenröster, zarte Kräuterwürze, fleischig, vollmundig, frische, leicht salzige Mineralik, Milkschoko, präserter Tanningrip, feine Röstaromatik, herrliche Fruchtsüße, bleibt ewig lang haften und ist sehr tiefgründig – herrliche Interpretation von Zweigelt macht das Kosten zum Weinerlebnis der besonderen Art!

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

