

SAUVIGNON BLANC RESERVE 2021

SALZL
SEEWINKELHOF



REBSORTEN

100 % Sauvignon Blanc



AUSBAU

im kleinen Eichenfass auf der Feinhefe



TRINKTEMPERATUR

10 – 12 °C



TRINKREIFE

2022 – 2029, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

Fisch (Wels, Karpfen), Meeresfrüchte, vegetarische Gerichte, Fischtatar, helles Fleisch, gebackener Spargel, Pasta



GLASEMPFEHLUNG

Burgunder-Glas



GESAMTALKOHOL

13,5 % vol.

SÄURE

5,4 g/l

RESTZUCKER

1,3 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 Strohgelb mit zart grünen Reflexen. Herrliche reife Fruchtnoten in der Nase nach Litschi, Maracuja, getrocknetem Steinobst, vielseitige Kräuterwürze nach Heublumen und Brennnesseln mit angenehmer Feuerstein-Mineralik. Am Gaumen faszinierende Finesse mit viel Kraft und Eleganz, wieder reifes Steinobst, Passionsfrucht, etwas Ringlotten, Pfirsich, zart floral, saftig-würzig, kompakt, angenehme Holzwürze, dichte Eleganz mit viel Nachhall, saftiger komplexer Struktur und feinem salzigem Touch im Finish.

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

