

GOLDENE FINESSE 2021

SALZL
SEEWINKELHOF



REBSORTEN

100 % Sämling 88



AUSBAU

im gebrauchten Eichenfass



TRINKTEMPERATUR

10 – 12 °C



TRINKREIFE

2022 – 2042, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

warme Desserts, Schokolade,
Schimmel- und Weichkäse



GLASEMPFEHLUNG

Schlankes Weißwein-Glas



94 +
A LA CARTE

GESAMTALKOHOL

9,0 % vol.

SÄURE

8,4 g/l

RESTZUCKER

245,1 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Prädikatswein, süß

BODEN

Schwarzerde aus lehmigem Schluff
mit hohem Kiesanteil

ERTRAG JE HEKTAR

10 hl

VINIFIZIERUNG

sechswöchige Gärung im gebrauchten
Eichenfass bei 13 °C

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

Mai 2022

BESCHREIBUNG

Strahlende goldgelbe Farbe; Herrlicher Duft nach reifen Birnen, Pfirsichmus, Maracuja, etwas Ananas, Holunderblüten, Zitrusanklänge, Blütenhonig, Orangenzesten, frische Kräuterwürze, etwas Kamille und Karamell; Am Gaumen sehr elegant und komplex, dicht, Weingartenpfirsich, leichte Dörrobstnoten, Maracuja, Honigmelone, leicht Karamell mit Blumenhonig, angenehme Würze, Holunderblüten und Kamille, eine perfekte Säurestruktur mit reichlich Restsüße, tolle Balance, druckvoll und doch angenehm rund; Ein großer Süßwein der noch sehr viele Jahre Spaß macht – flüssiges Gold aus Illmitz!

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

