

3-5-8 PREMIUM 2017

SALZL

SEEWINKELHOF



REBSORTEN

Cabernet Sauvignon, Merlot



AUSBAU

24 Monate im kleinen Eichenfass
(100 % neues Holz)



TRINKTEMPERATUR

16 – 18 °C



TRINKREIFE

2020 – 2029, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

intensive Fleisch- und Wildgerichte,
würzige Käsesorten



GLASEMPFEHLUNG

Bordeaux-Glas



93
FALSTAFF

GOLD
AWC VIENNA

GOLD
BURGENLÄNDISCHE
WEINPRÄMIERUNG

GESAMTALKOHOL

14,0 % vol.

SÄURE

4,8 g/l

RESTZUCKER

1,2 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

RIEDEN

Sandriegel, Martenhof

BODEN

Sandboden sowie Schwarzerde aus lehmigem
Schluff mit hohem Kiesanteil

ERTRAG JE HEKTAR

25 hl

VINIFIZIERUNG

traditionelle Maischegärung im Stahltank
bei 30 °C, Maischestandzeit 20 Tage,
anschließend biologischer Säureabbau

ALLERGENE

Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG

August 2019

BESCHREIBUNG

Tiefdunkle Farbe mit opakem Kern zart violette
Randaufhellung; Opulente, reife Beerenfrucht
in der Nase, Bitterschokolade, fein unterlegte
rauchige Gewürznoten, etwas Süßholz, schwar-
ze Kirschen, ein Hauch von Feigen und auch
Orangenzeste, Johannisbeerkraut; Am Gaumen
wunderbar dicht und komplex, herrlich reifes
Fruchtbukett, extraktsüß, saftige Tannine, stof-
fig und doch schön balanciert, Beerenkonfit,
an Zwetschenröster erinnernd, schokoladiger
Abgang nach feinem Nougat mit einem ange-
nehm, röstigen Finish und viel Fruchtschmelz; Ein
ganz großer Wein, trinkanimierend mit herrlicher
Länge und sehr viel Reifepotenzial!

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

