

CABERNET FRANC PREMIUM 2017

SALZL
SEEWINKELHOF



REBSORTEN

100 % Cabernet Franc



AUSBAU

24 Monate im kleinen Eichenfass
(100 % neues Holz)



TRINKTEMPERATUR

16 – 18 °C



TRINKREIFE

2020 – 2036, bei optimaler Lagerung



SPEISEBEGLEITUNG

Geflügel geröstet, gebratener Fisch
(z.B.: Thunfischsteak), Wild, gegrilltes/
gebratenes Fleisch, Hartkäse, gereifte Käse



GLASEMPFEHLUNG

Bordeaux-Glas



92

FALSTAFF

GOLD

BURGENLÄNDISCHE
WEINPRÄMIERUNG

GESAMTALKOHOL

14 % vol.

SÄURE

5,0 g/l

RESTZUCKER

1,2 g/l

QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

RIED

Römerstein

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

August 2019

BESCHREIBUNG

Kräftiges, strahlendes Rubingranat, opaker Kern und zarte violette Randaufhellung; Reifes Bouquet, Nuancen von Dörrzwetschen, zart balsamisch unterlegte dunkle Beerenfrucht, schwarzes Kirschkonfit, feine Steppenwürze, schokoladiger Touch, Wacholder, frische salzige Mineralik, Zedern, Hauch von Kokos, tabakige Noten; Opulent am Gaumen, berauschende Extraktsüße, malzig, saftig, dunkle Beeren, straffe Tannine, mineralisch und anhaftend, faszinierendes, vielschichtiges Bouquet, dicht, elegant, reife Herzkirsche, Nougat, balanciert, zarte Würze und röstige Noten im Finish, Brombeeren im Nachhall; Ein großer und herrlich typischer Cabernet Franc mit langem Leben und gleichzeitigem Frühcharme!

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

