

# 3-5-8 PREMIUM 2018

# SALZL

SEEWINKELHOF



## REBSORTEN

Cabernet Sauvignon, Merlot



## AUSBAU

24 Monate im kleinen Eichenfass  
(100 % neues Holz)



## TRINKTEMPERATUR

16 – 18 °C



## TRINKREIFE

2021 – 2030, bei optimaler Lagerung



## SPEISEBEGLEITUNG

intensive Fleisch- und Wildgerichte,  
würzige Käsesorten



## GLASEMPFEHLUNG

Bordeaux-Glas



93+  
A LA CARTE

93  
FALSTAFF

92  
TASTED  
BY ANDREAS  
LARSSON

## GESAMTALKOHOL

14,0 % vol.

## SÄURE

4,9 g/l

## RESTZUCKER

1,3 g/l

## QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

## 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 2020

## BESCHREIBUNG

Tiefdunkle Farbe mit opakem Kern zart violette Randaufhellung; Opulente, reife Beerenfrucht in der Nase, Bitterschokolade, fein unterlegte rauchige Gewürznoten, etwas Süßholz, schwarze Kirschen, ein Hauch von Feigen und auch Orangenzeste, Johannisbeerkräut; Am Gaumen wunderbar dicht und komplex, herrlich reifes Fruchtbukett, extraktsüß, saftige Tannine, stoffig und doch schön balanciert, Beerenkonfit, an Zwetschenröster erinnernd, schokoladiger Abgang nach feinem Nougat mit einem angenehm, 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

