CABERNET FRANC PREMIUM
2019

SALZL
SEEWINKELHOF

REBSORTEN
100 % Cabernet Franc

AUSBAU
24 Monate im kleinen Eichenfass
(100 % neues Holz)

TRINKTEMPERATUR
16 – 18 °C

TRINKREIFE
2022 – 2038, bei optimaler Lagerung

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

GLASEMPFEHLUNG
Bordeaux-Glas

94
A LA CARTE

92
FALSTAFF

GESAMTALKOHOL
14 % vol.

SÄURE
5,3 g/l

RESTZUCKER
1,0 g/l

QUALITÄTSSTUFE
Qualitätswein, trocken

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
November 2022

BESCHREIBUNG
Kräftiges, strahlendes Rubingranat, opaker Kern und zarte violette Randaufhellung; Reifes Bouquet, Nuancen von Dörrzwetschken, 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