CHARDONNAY PREMIUM
2020

SALZL
SEEWINKELHOF

REBSORTEN
100 % Chardonnay

AUSBAU
18 Monate im kleinen Eichfass, (100 % neues Holz)

TRINKTEMPERATUR
10 – 12 °C

TRINKREIFE
2022 – 2031, bei optimaler Lagerung

SPEISEBEGLEITUNG
helles Fleisch und Geflügel (auch dunkles Fleisch bei Histaminallergie), Meeresfrüchte (z.B. Krustentiere), Innereien (z.B. Beuschel, Leber), asiatische Gerichte

GLASEMPFEHLUNG
Burgunder-Glas

91
TASTED
BY ANDREAS
LARSSON

GESAMTALKOHOL
14 % vol.

SÄURE
4,3 g/l

RESTZUCKER
2,2 g/l

QUALITÄTSSTUFE
Qualitätswein, trocken

BODEN
Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil

ERTRAG JE HEKTAR
35 hl

VINIFIZIERUNG
alkoholische und malolaktische Gärung bei 15 °C im kleinen Eichenfass, ständiges Aufrühren der Feinhefe

ALLERGENE
Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG
September 2021

BESCHREIBUNG
Intensives, strahlendes Strohgelb mit Silberreflexen; Wunderbar eindringlicher Duft nach Ananas und Honigmelone, feine gelbe Tropenfrucht, Golden-Delicious-Apfel, feine Holzwürze, ein Hauch von Gewürznelken, zarte Kräuternuancen; Am Gaumen herrlich saftig, komplex und doch mit angenehmer frisch-salziger Mineralik, animierende Säurestruktur, viel Steinobst macht sich am Gaumen breit, cremiger Schmelz, etwas Vanille, zarte Röstaromatik, feinwürzig, etwas Karamell und Nougatanklänge, Apfel- und Birnenfrucht im Abgang; Ein Großer Wein mit reichlich Potenzial und ordentlichem Trinkvergnügen das man definitiv nicht vergisst!

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