CUVÉE CLASSIC ROT 2021

SALZL
SEEWINKELHOF

REBSORTEN
Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch, Cabernet Franc

AUSBAU
im Stahltank, zum Teil im kleinen Eichenfass (Viertfüllung)

TRINKTEMPERATUR
16 – 18 °C

TRINKREIFE
2023 – 2030, bei optimaler Lagerung

SPEISEBEGLEITUNG
Wildgeflügel, Lamm

GLASEMPFEHLUNG
Schlankes Rotwein-Glas

GESAMTALKOHOL
14 % vol.

SÄURE
4,8 g/l

RESTZUCKER
3,9 g/l

QUALITÄTSSTUFE
Qualitätswein, trocken

BODEN
Braunerdeboden aus sandigem Lehm mit hohem Schotteranteil

ERTRAG JE HEKTAR
45 hl

VINIFIZIERUNG
traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau

ALLERGENE
Enthält Sulfite

FLASCHENFÜLLUNG
März 2023

BESCHREIBUNG
Tiefdunkles Rubingranat mit nahezu schwarzem Kern und violetten Reflexen; Angenehme fruchtig-würzige Kräuternase nach dunklen Waldfrüchten, saftige Zwetschken, reife Herzkirschen, etwas Johannisbeeren, schwarze Oliven, Teeblätter, frische Mineralik; Mächtiger Fruchtgenuss ab dem ersten Schluck, dicht, saftig, samtige Tannine, saftiger Schmelz, angenehme Säurestruktur, viel reife Beerenfrucht, Weichselröster, angenehme Kräuterwürze im Hintergrund, Lebkuchen, Orangenkonfit, frische Kräuterbüschel, Süßholz, Oliven, Schwarztee, genial unterlegte Extraktsüße, frische leicht salzige Mineralik, weich, dicht, elegant mit tollem Fruchtspiel, druckvoll am Gaumen; Eine herrliche Cuvée mit animierendem, vielschichtigem Trinkfluss – idealer universeller Speisenbegleiter!

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