

# GRÜNER VELTLINER 2022

**SALZL**  
SEEWINKELHOF



## REBSORTEN

100 % Grüner Veltliner



## AUSBAU

2 Monate auf der Feinhefe



## TRINKTEMPERATUR

10 – 12 °C



## TRINKREIFE

2022 – 2026, bei optimaler Lagerung



## SPEISEBEGLEITUNG

leichte Fische (z.B. Zander), Spargel



## GLASEMPFEHLUNG

Schlankes Weißwein-Glas



## GESAMTALKOHOL

13 % vol.

## SÄURE

5,1 g/l

## RESTZUCKER

3,7 g/l

## QUALITÄTSSTUFE

Qualitätswein, trocken

## BODEN

lössähnlicher Tschernosem aus sandigem Lehm mit hohem Schotteranteil

## ERTRAG JE HEKTAR

50 hl

## VINIFIZIERUNG

alkoholische Gärung im Stahltank bei 15 °C

## ALLERGENE

Enthält Sulfite

## FLASCHENFÜLLUNG

November 2022

## BESCHREIBUNG

Sattes, strahlendes grüngelb mit dezenter Randaufhellung; Wunderbare saftige Fruchtnoten in der Nase, reifer grüner Apfel, elegante Würze, feine Steinobstanklänge, etwas Traubenzucker und feine vegetabile Noten an Holunderblüten und Brennnesseln erinnernd; Herrlich knackig, dicht und elegant am Gaumen, finessenreich, reifes Steinobst, angenehm unterlegte Kräutervürze, Hauch weißer Pfeffer, frische Mineralik, dezente Säurestruktur, ausgewogen und saftig, robuster Körper, im Abgang feine Grapefruit mit Golden Delicious Apfel der herrlich anhält; Ein finessenreicher Grüner Veltliner der sich ideal als universeller Speisenbegleiter einsetzen lässt!

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

