





Hersteller: Salzl Seewinkelhof, Illmitz

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Chardonnay Alkoholgehalt: 14 % Reife: bis 2031

Bodentyp: Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil

Vinifizierung/Ausbau: Alkoholische und malolaktische Gärung bei 15 °C im kleinen Eichenfass, ständiges Aufrühren der Feinhefe, Ausbau im kleinen Eichenfass (100 % neues

Holz).

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: fruchtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 4,4 g Süße: Trocken Restzucker: 3 g

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Grillen/Braten Krustentiere / Muscheln: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: € 13.60

Verkostnotiz

Intensives Goldgelb, in der Nase reife Früchte, feine Holzwürze, exotische Tropenfrüchte, Äpfel, getrocknete Marillen, Ananas, etwas Papaya, Vanille, ein Hauch Kokos, Gewürz Noten, am Gaumen cremige Textur, fein rauchige Würze, etwas Karamell, Vanilleschoten, Holunderblüten, Pfirsich, Marille, Bananen, Papaya, an getoastetes Weißbrot erinnernd, vollmundig, Zitruszesten, reifer Apfel, Feigen, Ananas.