



Salzl Merlot Reserve Magnum 2018

Seewinkelhof Illmitz, Weingut Salzl

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Burgenland, Neusiedlersee
Traubensorte(n):	100% Merlot
Alkoholgehalt:	14%
Auszeichnung(en):	Falstaff 91 Punkte
Optimale Trinktemperatur:	16 - 18°C
Degustationsnotiz:	Dunkles Rubingranat mit dunklem, fast schwarzem Kern und violetten Reflexen. Herrlich feingliedrige Nase nach getrockneten Früchten, Räucherspeck und Kräutern, kandierte Erdbeeren, Zwetschke, Heidelbeere, angenehme Holzwürze. Am Gaumen wunderbar opulent und üppigfruchtig, saftig, dunkles Beerenkonfit, Dörrzwetschgen, Kräuterwürze, ein Hauch Nougat, Cassis, samtige Tanninstruktur, balancierte Textur, Orangenesten, Kakao und etwas Thymian, Espresso, feine Röstaromatik, perfekt ausgewogen mit einem Trinkgenuss sondergleichen der lange erhalten bleibt!
Vinifikation:	16 Monate in kleinen Eichenfässern (100% neues Holz)
Kulinarische Empfehlung:	kurz gebratenes Rind (z.B. Entrecote, Steak), Hirsch, Reh, Châteaubriand, Filet Wellington
Inhalt:	150 cl
Preis pro Flasche:	CHF 49.—inkl. MwSt.
Artikel Nr.:	AS01301.18.150

