

SALOMON



Fünferl

2024
GEMISCHTER SATZ

ALKOHOLGEHALT	11,5 %
RESTZUCKER	4,8 G/L
SÄUREGEHALT	5,7 G/L
VERFÜGBARE FLASCHENGROSSEN	0,75 L

LAGE

Ein kurzer historischer Rückblick zu den Zeiten der Habsburgermonarchie zeigt, dass die Weingärten kaum sortenrein, sondern als bunter Sortenmix angelegt waren. Der aus solchen Weingärten gekelterte Wein wurde traditionell als "Gemischter Satz" bezeichnet. Mit der Weinlese 2016 haben wir bei SALOMON UND HOF diese alte Tradition wieder aufleben lassen. Unsere Weingärten, in welchen noch verschiedene Sorten ausgepflanzt sind, wurden nicht getrennt, sondern gemeinsam geerntet, und ebenso die Trauben gemeinsam gekeltert. Die „5“ vertretenen Sorten in alphabetischer Reihung sind: Gelber Muskateller, Grüner Veltliner, Müller Thurgau, Riesling, Sauvignon Blanc.

VINIFIKATION

Im Gegensatz zur Cuvée werden beim Gemischten Satz mehrere Rebsorten in einem Weingarten zusammen angebaut. Nach gemeinsamer Weinlese der verschiedenen Traubensorten werden diese im Keller auch gemeinsam gepresst und vergoren. Füllung Mitte Februar 2025.

WEINBESCHREIBUNG

Helles Grüngelb. Feine weiße Blütenfrucht unterlegt mit etwas Wiesenkräutern, mit Anklängen von Steinobst und frische Limonen am Gaumen, vollkommen trocken, fruchtig, rassig im Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG

Leichte Küche, vegetarische Speisen, Aufstrichbrote;

LAGERFÄHIGKEIT

Trinkt sich am besten jung, in den ersten drei Jahren.

SERVIERTEMPERATUR

8° – 12° C.

WEINGUT SALOMON UND HOF
DR. SALOMON WEIN GMBH
UNDSTRASSE 10
A-3500 STEIN A.D. DONAU

TEL +43 2732 83226-0
OFFICE@SALOMONWINES.COM
WWW.SALOMONWINES.COM

UND HOF