

SALOMON



Franciscus

KREMSTAL DAC 2025
GRÜNER VELTLINER, MESSWEIN

ALKOHOLGEHALT	11,5 %
RESTZUCKER	3,1 G/L
SÄUREGEHALT	5,8 G/L
VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN	0,75 L

LAGE

Salomon Undhof bewirtschaftet eine große Anzahl Pachtweingärten aus kirchlichem Besitz, die an den schönsten Südhängen zur Donau liegen. Das bischöfliche Ordinariat St. Pölten erteilte Weingut SALOMON UNDHOF, nach Ablegung des Eides für Messwein-Lieferanten, die Berechtigung zur Erzeugung von Messwein. SALOMON UNDHOF dürfte das einzige nicht kirchliche Weingut sein, welches einen Messwein keltern darf.

VINIFIKATION

Weinlese ab Mitte September, Ganztraubenpressung, Trennung von Seihmost und Pressmost, natürliche Sedimentation durch Schwerkraft über 48h; Gärung im Edelstahltank bei ca. 18 - 20°C über 8 Wochen; Ausbau auf der Feinhefe bis nach Weihnachten; Füllung Mitte Februar 2026.

WEINBESCHREIBUNG

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Im Duft ausdrucksvoll mit etwas grünem Apfel, Grapefruit und zarten Wiesenkräutern. Am Gaumen sehr saftig und geschmeidig, ebenfalls frische Apfeltöne und Zitrusanklänge. Der erfrischende Abgang wirkt trinkanimierend. Trinkempfehlung.

SPEISENEMPFEHLUNG

Salate mit frischem Ziegen- und Schafskäse, Schinken, Nudelgerichte, Pizza; Brathendl;

LAGERFÄHIGKEIT

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

SERVIERTEMPERATUR

8° – 12° C

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

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

UNDHOF