

SALOMON

HT

2025

GRÜNER VELTLINER QW NIEDERÖSTERREICH



ALKOHOLGEHALT	10,5 %
RESTZUCKER	1,6 G/L
SÄUREGEHALT	5,5 G/L
VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN	0,75 L

LAGE

Von höher gelegenen Terrassenweingärten aus dem Weinbaugebiet Kremstal mit Löss-Konglomeratböden. Aus mikroklimatischer Sicht wären diese kühlen Lagen im Kremstal vergleichbar mit den Hochlagen in der Burgund - der „Haute Cote“.

VINIFIKATION

Weinlese 3. & 4. Woche im September; Sedimentation 48h; Gärung 6 Wochen; Ausbau auf der Feinhefe bis Dezember; Füllung Mitte Dezember 2025.

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelbgrün. Im Duft weiße Blüten, unterlegt mit Zitrus. Am Gaumen sehr einladend, gelbe Fruchtnuancen und Limettenezesten, frische und gut eingebundene Säure im Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG

Rote-Rüben-Salat, Hühnerfleisch mit Lauch und Karotten, Ente als auch zu Spargel in allen Variationen oder Pasta mit Tomatensauce passt.

LAGERFÄHIGKEIT

Perfekter Trinkgenuss auch in 10 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