

SALOMON



Ried Goldberg

KREMSTAL DAC 2022
GRÜNER VELTLINER, ALTE REBEN

ALKOHOLGEHALT	13,5 %
RESTZUCKER	8,3 G/L
SÄUREGEHALT	6,4 G/L
AUSZEICHNUNGEN	Fallstaff 95 P James Suckling 94 P
VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN	0,75 L

LAGE

Der Ried Goldberg stammt von östlich ausgerichteten Urgesteinterrassen über der Altstadt von Stein. Die besonders geringen Erträge dieser über 70-jährigen Rebstöcke sowie der karge steinige Boden charakterisieren diesen gehaltvollen, mineralischen Grünen Veltliner.

VINIFIKATION

Ernte Anfang Oktober. In unserem Presshaus nützen wir das Prinzip der Schwerkraft. Nach dem Rebeln schonender Pressvorgang, mit Trennung von Seihmost und Pressmost. Maischestandzeit 6h, Sedimentation 48h, Gärung 8 Wochen, Ausbau auf der Feinhefe, Füllung im Juli 2023.

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelbgold, Silberreflexe. Im Duft zart-würzige Kräuternuancen, begleitet von Marille und Ananas. Feine Mineralik, die im Abgang spürbar ist. Großes Lagerpotenzial.

SPEISENEMPFEHLUNG

Vitello Tonato, Geröstete Kalbsleber, Schweinebraten, Wurzelkarpfen, Gebackene Steinpilze, Spargel Risotto, Spaghetti Frutti di Mare, Paella;

LAGERFÄHIGKEIT

Großes Reifepotenzial, zwanzig Jahre +

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