

SALOMON



Ried Goldberg

KREMSTAL DAC 2023
GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN

ALKOHOLGEHALT	14,5 %
RESTZUCKER	5,9 G/L
SÄUREGEHALT	5,5 G/L
AWARDS	FALSTAFF 94P - A LA CARTE 94P - VINOUS 92-94P
VERFÜGBARE FLASCHENGROSSEN	0,75 L / 1,5 L

LAGE

Der Ried Goldberg stammt von östlich ausgerichteten Urgesteinsterrassen 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 nutzen wir das Prinzip der Schwerkraft. Nach dem Rebelschonender Pressvorgang, mit Trennung von Seihmost und Pressmost. Maischestandzeit 6h, Sedimentation 48h, Gärung 8 Wochen, Ausbau auf der Feinhefe, Füllung im Juli 2024.

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 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