

SALOMON



Wieden

KREMSTAL DAC 2024 GRÜNER VELTLINER

ALKOHOLGEHALT	12,5 %
RESTZUCKER	5,2 G/L
SÄUREGEHALT	5,7 G/L
VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN	0,75 L / 1,5 L

LAGE

Die besondere Geschmeidigkeit unseres Ortsweines Krems an der Donau „Wieden“ GV geht auf die alte „Wieden“ Grüner Veltliner-Rebe zurück. Diese wurde bereits in den 1930er Jahren selektioniert. Die Grüner Veltliner-Trauben entwickeln in der Reife gelbe Schalen, welche zu der bekannt „seidigen Würze“ der „Wieden“ beitragen. Die Reben gedeihen hier auf den sandigen und steinigen Böden in der Lage Wieden und auf den direkt anschließenden Terrassen am Kremser Kreuzberg.

VINIFIKATION

Weinlese 2. Woche im Oktober; Maischestandzeit 2h; Sedimentation 36h; Gärung 10 Wochen; Ausbau auf der Feinhefe bis kurz vor der Füllung; Füllung Mitte Februar 2025.

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelbgrün. Die Wieden erinnert in der Nase an frisches Heu, grünen Apfel und einen Hauch von Limette. Der mittelkräftig jugendliche Wein ist trocken mit einer verspielten Säure. Am Gaumen entfalten sich Aromen von weißem Pfeffer und Wiesenkräutern, weiters sind grüne Apfeltöne bemerkbar. Der zart würzige Abgang rundet den Wein ab.

SPEISENEMPFEHLUNG

Frische Salate mit Gartengemüse, gebratene heimische Fische wie Forelle, Saibling, Reinanke; gebratenes Hähnchen, sautierte Steinpilze.

LAGERFÄHIGKEIT

Trinkt sich am besten jung, in den ersten fünf 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