

SALOMON



Gellber Muskateller

2025

QUALITÄTSWEIN NIEDERÖSTERREICH

ALKOHOLGEHALT	11,5 %
RESTZUCKER	5,1 G/L
SÄUREGEHALT	7,0 G/L
VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN	0,75 L

LAGE

Von Terrassenlagen in Krems und Stein, Löss-Konglomerat Böden und Urgestein. Eine der alten Rebsorten der Wachau, ein sehr leichter und zart fruchtbetonter Wein.

VINIFIKATION

Weinlese Mitte bis Ende September; Maischestandzeit 9h, Sedimentation 24h; Gärung 6 Wochen; Ausbau auf der Feinhefe bis Dezember; Füllung Mitte Februar 2026.

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zitrus- und Holunderblüten im Duft. Am Gaumen sehr saftig, weißer Pfirsich und zitroniger Nachhall. Besonders leicht mit nur 11,5 % Vol. Alc., lebendige Säure und feine Extraktsüße.

SPEISENEMPFEHLUNG

Ideal als Aperitif; Empfiehlt sich besonders gut zu scharfen asiatischen Gerichten wie Hühnercurry oder gebratenen Nudeln.

LAGERFÄHIGKEIT

Trinkt sich am besten jung, in den ersten zwei 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

U N D H O F