

SALOMON



Ried Kögl 1^{er}

KREMSTAL DAC 2025
RIESLING

ALKOHOLGEHALT	12,5 %
RESTZUCKER	4,1 G/L
SÄUREGEHALT	7,0 G/L

VERFÜGBARE FLASCHENGROSSEN 0,75 L / 1,5 L

LAGE

Die Ried Kögl ist geprägt von stark verwittertem Urgesteinsboden mit einem hohen Anteil von kristallinem Schiefer und Gneis. Sie zählt zu den besten Rieslinglagen entlang der Donau. Die 30 Jahre alten Reben stehen auf südlich ausgerichteten Terrassen mit alten Steinmauern zwischen den beiden Katastralgemeinden Krems und Stein an der Donau. Die Distanz von ca. 900 Meter zur Donau und der Schutz vor dem Westwind durch den vorgelagerten Steiner Kreuzberg schaffen hier ein ganz besonderes Mikroklima. Seit Jahrhunderten die „Parade-Rieslinglage“ von Salomon Undhof.

VINIFIKATION

Ernte Ende Oktober. In unserem Presshaus nützen wir das Prinzip der Schwerkraft. Nach dem Reben schonender Pressvorgang, mit Trennung von Seihmost und Pressmost. 12h Maischestandzeit. Mostsedimentation für 48h, danach vergoren im Edelstahltank über 6 Wochen. Im Anschluss Ausbau auf der Feinhefe. Füllung Juli 2026.

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Attraktive gelbe Tropenfruchtnuancen, ein Hauch von gelbem Pfirsich, zarter Blütenhonig, mineralischer Touch. Straff, engmaschig, weiße Frucht, frischer Säurebogen, mineralisch-zitronig im Abgang. Die Flaschenlagerung entfaltet weitere komplexe Aromen.

SPEISENEMPFEHLUNG

Prosciutto mit Melone, Gnocchi mit Tomaten, Reisfleisch, Schinkenfleckerl, Brathendl, gekochtes Rindfleisch;

LAGERFÄHIGKEIT

Perfekter Trinkgenuss auch noch in 30 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