

SALOMON



Ried Pfaffenberg 1^{er}

**KREMSTAL DAC 2023
RIESLING ALTE REBEN**

ALKOHOLGEHALT	13,5 %
RESTZUCKER	4,7 G/L
SÄUREGEHALT	6,3 G/L
AWARDS	FALSTAFF 96P - A LA CARTE 96P - VINOUS 94-96P
VERFÜGBARE FLASCHENGROSSEN	0,75 L / 1,5 L

LAGE

Die Ried Pfaffenberg ist geprägt durch metamorphes Urgestein, allem voran Granit und Gneis. Sie zählt neben der Ried Kögl zu den Top Rieslinglagen des Landes. Die Trauben der über 50 Jahre alten Rebstöcke aus dieser Riede erfahren eine lange Reifezeit, sie werden als Letztes während der Ernte von Hand geerntet.

VINIFIKATION

In unserem Presshaus nutzen 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 zehn Wochen. Im Anschluss Ausbau auf der Feinhefe. Füllung im Juli 2024.

WEINBESCHREIBUNG

Helles Goldgelb, Silberreflexe. Kandierte Ananas, Marille und gelber Pfirsich, unterlegt mit einem Touch Mandarinen Zesten. Stoffig, lebendiges Säurespiel, langer eleganter Nachhall, fruchtig-mineralisch im Abgang, sicheres Reifepotential.

SPEISENEMPFEHLUNG

Hechtnockerl in Weißweinsauce, gegrillter Fisch, Kalbsnierenbraten, Kalbsbeuschel, gekochtes Rindfleisch;

LAGERFÄHIGKEIT

Großes Reifepotenzial, 25 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