

SALOMON



Stein

**KREMSTAL DAC 2024
RIESLING**

ALKOHOLGEHALT	13,0 %
RESTZUCKER	4,5 G/L
SÄUREGEHALT	6,2 G/L
VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN	0,75 L

LAGE

Auf verwitterten alten Steinterrassen - dem dominanten Weingartentyp der Region - gewachsen.

VINIFIKATION

In unserem Presshaus nützen wir das Prinzip der Schwerkraft. Nach dem Rebeln schonender Pressvorgang, mit Trennung von Seihmost und Pressmost. Die Trauben wurden Ende Oktober geerntet. Sedimentation 48h; vergoren für 9 Wochen im Edelstahltank, danach Ausbau auf der Feinhefe, Füllung Mitte Februar 2025.

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfruchtklänge, etwas Ananas und Papaya, ein Hauch von Blütenhonig und Orangenschalen. Stoffig, feine Fruchtsüße, elegant und saftig, lebendiger Säurebogen, mineralisch im Abgang, zeigt sehr gute Länge.

SPEISENEMPFEHLUNG

Antipasti, Sushi & Sashimi, Garnelen im Tempura Teig, Brathendl;

LAGERFÄHIGKEIT

Trinkt sich am besten jung, in den ersten drei 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