

SALOMON

Süsse Biene

2021
RIESLING AUSLESE



ALKOHOLGEHALT	7,5 %
RESTZUCKER	140,5 G/L
SÄUREGEHALT	8,4 G/L
VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN	0,375 L

LAGE

Die Trauben für diesen Wein stammen von südseitig ausgerichteten Steilterrassen in Stein an der Donau. Der Großteil der Rieslingtrauben (85 %) wurde in der Riede Pfaffenberg geerntet. Der dort vorherrschende Steinboden besteht hauptsächlich aus Gneis und Granit. Die restlichen Trauben stammen aus den Rieden Kögl und Grillparz. Die Weinstöcke sind durchwegs älter als 50 Jahre.

VINIFIKATION

Grundlage für die Produktion dieser Riesling Auslese ist der Befall der Trauben mit dem Edelschimmelpilz *Botrytis cinera*, der die Graufäule verursacht. Die Beerenhaut wird mit winzigen Poren durchsetzt, durch die ganz langsam das Wasser entweicht. Die Inhaltsstoffe werden konzentriert und die Beeren rosinenartig eingetrocknet. Die enthaltenen Säuren werden reduziert, jedoch die Bildung von Zuckern gefördert. Handlese Anfang November 2021.

WEINBESCHREIBUNG

Sattes Goldgelb mit Grünreflexen. In der Nase reifes Steinobst, Honig und ein Hauch von Brioche; am Gaumen Marillenmarmelade und rosa Grapefruit, nahezu dunkelbeeriges Fruchtspiel, spannungsgeladen und rassige Säure. Die mineralische Struktur im langen Abgang bindet die Restsüße fast völlig ein.

SPEISENEMPFEHLUNG

Der perfekte Partner zu Marillen Kuchen oder anderen fruchtigen Desserts, gereiften und würzige Käsesorten wie Gorgonzola und Roquefort.

LAGERFÄHIGKEIT

Perfekter Trinkgenuss auch in 15 Jahren.

SERVIERTEMPERATUR

11° - 13° 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

UNDHOF