

SALOMON



Terrassen Riesling

**KREMSTAL DAC 2023
RIESLING**

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| ALKOHOLGEHALT | 12,5 % |
| RESTZUCKER | 5,4 G/L |
| SÄUREGEHALT | 7,1 G/L |
| VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN | 0,75 L |

LAGE

Auf verwitterten alten Steinterrassen - dem dominanten Weingartentyp in und um die Weinstadt Stein an der Donau - gewachsen.

VINIFIKATION

Weinlese ab Mitte Oktober; Maischestandzeit 6h; Sedimentation 36h; Gärung 10 Wochen; Ausbau auf der Feinhefe bis nach Weihnachten; Füllung Anfang März 2024.

WEINBESCHREIBUNG

Helles Grüngelb. In der Nase entfalten sich feine Aromen von weißem Pfirsich und Anklänge von Zitrus. Der frische Weingartenpfirsich am Gaumen ist von einer verspielten Säure unterlegt. Der Abgang animiert zum nächsten Schluck. Am besten jung getrunken bereitet dieser trockene Riesling großes Vergnügen.

SPEISENEMPFEHLUNG

Sushi & Sashimi, Frühlingsrollen, geschmorter Fisch, Forelle "Müllerin";

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

UNDHOF