

SALOMON

Wildrosen

2022
GELBER TRAMINER



ALKOHOLGEHALT	13,5 %
RESTZUCKER	32,0 G/L
SÄUREGEHALT	5,6 G/L
VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN	0,75 L

LAGE

Unser alter Traminer-Weingarten liegt am Wachtberg in südöstlich ausgerichteter Hanglage auf Lössterrassen.

VINIFIKATION

Ernte Mitte bis Ende Oktober. In unserem Presshaus nützen wir das Prinzip der Schwerkraft. Nach dem Reibeln schonender Pressvorgang, mit Trennung von Seihmost und Pressmost. Füllung im Jänner 2023.

WEINBESCHREIBUNG

Helles Grüngelb mit Silberreflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von Kräutern und Eibischwurzel, zarter Duft nach Akazienhonig, Steinobst. Am Gaumen saftig, restsüß nach Maracuja, Akazienhonig im Abgang. Gut integrierter Säurebogen, langanhaltend.

SPEISENEMPFEHLUNG

Eierschwammerl á la Creme, rosa gebratene Entenbrust, Saltimbocca, Weichkäse, asiatische Fischgerichte;

LAGERFÄHIGKEIT

Perfekter Trinkgenuss auch in zehn 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
FFICE@SALOMONWINES.COM
WWW.SALOMONWINES.COM

UND HOF