

SALOMON



Ried Wachtberg 1^{er}

**KREMSTAL DAC 2024
GRÜNER VELTLINER**

ALKOHOLGEHALT	13,5 %
RESTZUCKER	2,3 G/L
SÄUREGEHALT	5,1 G/L
AWARDS	JAMES SUCKLING 94P - JANCIS ROBINSON 17,5 - FALSTAFF 93P
VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN	0,75 L / 1,5 L

LAGE

Die südlich ausgerichteten Terrassen des Wachtberges haben einen vom Löss dominierten Mischboden und befinden sich direkt hinter der Altstadt von Krems. Dieser klassische Grüner Veltliner aus der Einzellage Wachtberg ist von den komplexen Böden geprägt, die Geschmeidigkeit verdankt er dem Löss, die feine Mineralität dem Urgestein.

VINIFIKATION

In unserem Presshaus nützen wir das Prinzip der Schwerkraft. Nach dem Rebelschonender Pressvorgang, mit Trennung von Seihmost und Pressmost. Die Trauben des Wachtbergs wurden in der letzten Septemberwoche geerntet. Schonende Verarbeitung der Trauben. Maischestandzeit 6h, Sedimentation 48h, Gärung 8 Wochen. Ausbau auf der Feinhefe bis kurz vor der Füllung im Juli 2025.

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. In der Nase fruchtbetont; zart tabakig unterlegte Nuancen von Mango und Ananas. Straff, reife, saftige Apfelnote, finessenreicher Säurebogen, feine Süße im Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG

Eine komplexe Geschmackskombination die sowohl zur traditionellen österreichischen Küche wie Schweinebraten, Wiener Schnitzel, Tafelspitz, gebratene Ente als auch zu Spargel in allen Variationen oder Pasta mit Tomatensauce passt.

LAGERFÄHIGKEIT

Perfekter Trinkgenuss auch noch in 15 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