

SALOMON



Ried Steiner Kögl 1^{WT}

**KREMSTAL DAC 2024
RIESLING ALTE REBEN**

ALKOHOLGEHALT	14,5 %
RESTZUCKER	4,1 G/L
SÄUREGEHALT	7,0 G/L
AUSZEICHNUNGEN	

VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN **0,75 L / 1,5 L**

LAGE

Die Ried Steiner Kögl zählt zu den besten Rieslinglagen entlang der Donau. Die Urgesteinsterrassen sind hier geprägt von Glimmerschiefer und Gneis. Die Trauben der über 50 Jahre alten Rebstöcke aus dieser Riede erfahren eine lange Reifezeit, sie werden als letztes während der Ernte von Hand geerntet.

VINIFIKATION

Schonende Verarbeitung der Trauben mit 12h Maischestandzeit; nach dem Pressen Mostsedimentation 48h; vergoren bei ca. 20°C im Edelstahltank – 10 Wochen; Ausbau auf der Feinhefe bis knapp vor der Füllung im Juli 2025.

WEINBESCHREIBUNG

Strahlendes Goldgelb. Im Bouquet frische Weingartenpfirsiche mit feinen Honignoten, mit kandierter Ananas und einem Hauch Orangenzesten kombiniert. Die alten Rebstöcke verleihen zarte Bröchearomen. Durch seine feine Säurestruktur und das harmonische Zusammenspiel verschiedener Geschmäcker, ist dieser Riesling ein wunderbarer Speisenbegleiter.

SPEISENEMPFEHLUNG

Kimchi, Saltimbocca, Leber auf venezianische Art mit Zwiebel und Polenta, Spicy King Prawns, gebackner Karpfen, gekochtes Rindfleisch;

LAGERFÄHIGKEIT

Großes Reifepotenzial, zwanzig Jahre +

SERVIERTEMPERATUR

8° – 12° C.

LIMITIERTE FLASCHENANZAHL

1.800 Flaschen

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