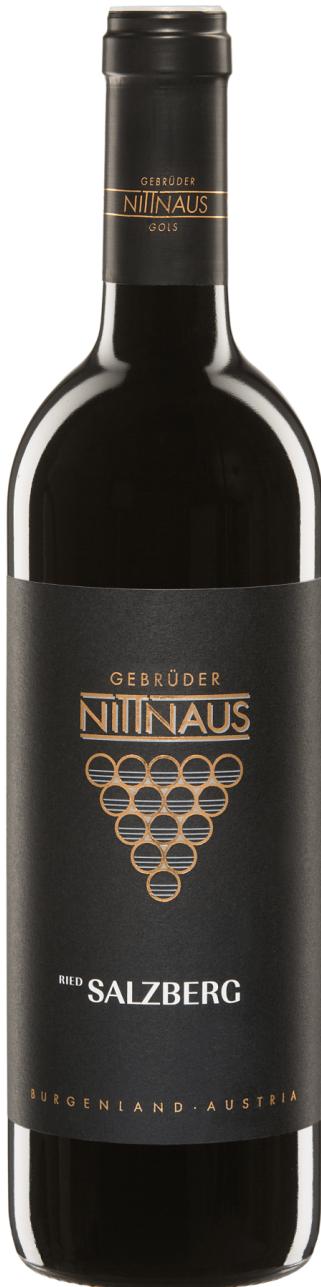


GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



RIED SALZBERG

2021

Dunkel, komplex, kraftvoll – ein Wein für die Ewigkeit.



HERKUNFT: Österreich, Burgenland, Salzberg

KATEGORIE: Trocken, Rot, Stillwein

REBSORTEN: 70% Merlot, 30% Blaufränkisch

WEINBESCHREIBUNG

Kräftiges, dunkles Rubinrot mit leichten, violetten Reflexen. Verführerischer Duft nach reifen Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, unterlegt von einer röstigen Kaffeernote sowie etwas schwarzem Pfeffer. Am Gaumen kraftvoll und gleichzeitig elegant. Komplex und lang mit hochwertigem Tannin und fein integrierter Säure und Kakao im Nachhall. Ein Wein mit großem Zukunftspotential.

LAGE

Der Salzberg ist eine der renommiertesten und hochwertigsten Rotweinlagen Österreichs. Auf dem südlich ausgerichteten Hang wird sie seit Jahrhunderten für den Weinbau hochgeschätzt.

Tiefgründige Schwarzerde mit lehmig-sandige Einflüssen und hohem Humus-Gehalt im Oberboden. Das Ausgangsmaterial im Untergrund ist stark kalkhaltig.

TERROIR/HERKUNFT

Tiefgründige Schwarzerde mit lehmig-sandige Einflüssen und hohem Humus-Gehalt im Oberboden. Das Ausgangsmaterial im Untergrund ist stark kalkhaltig.

ANBAU

Ganzjährige Nützlingsbegrünung in jeder zweiten Rebzeile mit zusätzlicher, vollflächiger Begrünung für 8 Monate im Jahr. Vorrausschauender Rebschnitt und Laubarbeit garantieren gesunde Reben. Sorgsame, händische Ausdünnung und Entblätterung sorgen dafür, dass jeder Stock im Gleichgewicht bleibt.

VINIFIZIERUNG

Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank mit vier Wochen Mazerationszeit. Anschließend ca. 14 Monate in französischen Barriques gereift.

SPEISEEMPFEHLUNG

Wir empfehlen unseren Salzberg zu Gerichten von ähnlicher Güte und Intensität: Er passt sowohl zu gut gereiftem Hartkäse als auch zu langsam geköchelten Schmorgerichten. Wir persönlich präferieren ihn zu Gerichten mit hoher Geschmacksdichte: gut marmorierte (Dry-Aged-) Steaks, Zwiebelrostbraten, Lamm und Wild bieten außergewöhnlichen Genuss mit einem Glas Salzberg.

ALKOHOL:

14,0%

0,750l

SÄURE:

4,5 g/l

Qualitätswein

RESTZUCKER:

1,3 g/l

Yes

TRINKTEMPERATUR:

16–18° C

VEGETARISCH:

Yes

VEGAN:

Yes