

Der Salm rot Trocken 2021

Produzent

Das 1200 gegründete Gut wird heute in der 32. Generation von Prinz Felix zu Salm-Salm verwaltet. Es ist das älteste familiengeführte Weingut Deutschlands und bewirtschaftet Lagen, sowohl an der Nahe als auch in Rheinhessen.

Jahgangsbericht

Unbeständig und doch hervorragend - so lässt sich der diesjährige Wetter- und Vegetationsverlauf beschreiben. Im Rheingau gab es genug Niederschlag, allerdings nie zu viel. Dennoch musste sich das Salm-Team besonders anstrengen, um gesunde Trauben heranzuziehen. Die Blütezeit war spät und dauerte von Mitte bis Ende Juni. Eine lange Reifezeit ist eines der Hauptmerkmale dieses Jahres. Wie in früheren Jahren fand die Haupternte den ganzen Oktober über statt und endete erst im November. Die meisten Trauben hatten eine Reifezeit von mehr als 100 Tagen am Rebstock. Dies wird intensive, langlebige und dennoch elegante Weine hervorbringen. Es ist ein eher klassischer Jahrgang mit großen Reifegraden und dennoch einer faszinierenden Säure.

Charaktereigenschaften

 sanft süß, dunkelrote Früchte

 weich und fruchtig

 solo, cremiger Käse, Snacks

Fakten

Rebsorte	Merlot, Spätburgunder
Terroir	Trauben aus eigenen Weinbergen, alle handverlesen. Sandiger Lehm Boden, Südlage, Steilhang
Appellation	Nahe
Vinifikation	Einzelausbau. Gärung in großen Holzfässern und in Barriques.

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12 %vol	0.5 g/l	5.3 g/l



Art.Nr. PS9-21