

Der Salm weiß 2017


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

Während die erste Hälfte des Jahres von Trockenheit und warmem Wetter geprägt war, brachte die zweite Hälfte viel Niederschlag. Ende Juni versprach es ein sehr früher Jahrgang zu werden. Die Weinlese begann am 12. September und endete am 16. Oktober. Die hohe Luftfeuchtigkeit sorgte für die Ausbreitung von Botrytis. Glücklicherweise beeinträchtigte dies nur die Quantität und nicht die Qualität. Durch die positive Botrytis konnte Salm tolle Trauben für eine Beerenauslese ernten. Die Trauben waren hocharomatisch. Der frisch gepresste Saft zeigte eine lebendige Säure und war sehr intensiv im Geschmack.

Charaktereigenschaften

 blumig, frisch

 Fruchtaromen, feine Säure

 leichte Gerichte

Fakten

Rebsorte	Silvaner, Weissburgunder, Scheurebe
Terroir	Handlese, roter und grauer Schiefer, südlich ausgerichtete Steilhanglage
Appellation	Nahe
Vinifikation	Einzelausbau

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
11 %vol	18 g/l	6.5 g/l



Art.Nr. PS10-17