

Der Salm weiß 2018

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

Der Jahrgang 2018 ist ein hervorragender Jahrgang. Die erste Hälfte des Jahres war gefüllt mit guten Niederschlägen und einem warmen Frühling. Die Reben wuchsen schnell und die Blüte ging zügig vorbei. Ab Juni hatten sie sehr wenig Niederschlag und es wurde sehr warm. Das warme und trockene Wetter sorgte dafür, dass die Trauben bei der Ernte vollkommen gesund waren und ein tolles Aroma aufwiesen. Das Weingut hatte den frühesten Lesetermin in der Geschichte und begann Ende August mit Pinot Noir für Sekt. Mengen, Säuregehalt, Zuckergehalt und der Geschmack der Trauben waren perfekt.

Charaktereigenschaften

 blumig, frisch

 Fruchtaromen, feine Säure

 leichte Gerichte

Fakten

Rebsorte	Silvaner, Weissburgunder, Scheurebe
Terroir	Roter und grauer Schiefer, südlich ausgerichtete Steilhanglage
Appellation	Nahe
Vinifikation	handverlesene Trauben, Einzelausbau

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12 %vol	16 g/l	6 g/l



Art.Nr. PS10-18