

Der Salm rot 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

 sanft süß, dunkelrote Früchte

 weich und fruchtig

 solo, cremiger Käse, Snacks

Fakten

Rebsorte	Merlot, Spätburgunder
Terroir	Handlese. Sandiger Lehm Boden, Südlage, steile Hanglage
Appellation	Nahe
Vinifikation	Einzelanbau, Gärung in großen Holzfässern und in Barriques.

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12.5 %vol	0.9 g/l	5 g/l



Art.Nr. PS9-17