

Schloss Saarsteiner Riesling Auslese Gold Cap Restsüß 2011

Produzent

Schloss Saarstein liegt auf einem steil abfallenden Hügel aus grauem Schiefer, umgeben von den 11 Hektar großen Weinbergslagen, mit Blick auf die Saar. Das Gut mit "Château-Charakter" wird von Christian Ebert allein geführt.

Jahgangsbericht

Charaktereigenschaften

-  ripe stonefruit aroma
-  fine minerality, crisp acidity, longlasting aftertaste
-  dessert wine, blue cheese

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	vineyard: Serriger Schloss Saarsteiner, blue slate soil, south exposure
Appellation	Mosel
Vinifikation	selective hand picking, 1943 old vines, vertical shoot positioned trellis

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
7.5 %vol	111.5 g/l	9.6 g/l

