

Saarstein Pinot Blanc 2017


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.

Jahrgangsbericht

Durch den warmen März und April kamen die Knospen früh heraus. Am 22. April hatten wir eine kalte Nacht mit Temperaturen von -4 Grad, die mehr als 60 % der jungen Blätter zerstörte. Auf einen warmen Sommer folgten ein feuchter August und September, was zu Botrytis-Infektionen führte. Das Weingut Saarstein begann sehr früh mit der Lese, nämlich Ende September. Viele befallene Trauben wurden weggeworfen und die Lese war eine sehr harte Selektion. 2017 bietet typische saubere Rieslingweine mit frischer Frucht, schöner Säure und guter Balance.

Charaktereigenschaften

 tropische Früchte und Steinobst

 elegant und saftig am Gaumen mit einer ausgewogenen Säure

 Pasta, weißes Fleisch, Salate

Fakten

Rebsorte	Pinot Blanc
Terroir	Serriger Schloss Saarsteiner Weinberg, blauer Schieferboden, Exposition: 70% Süd- und 30% Südwestlage, Steilhang
Appellation	Mosel
Vinifikation	Ausbau im Edeltank

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12 %vol	5.9 g/l	7.4 g/l

Prämierungen

90 pts. Wine Enthusiast



Art.Nr. SA13-17