

Schloss Saarsteiner Riesling Kabinett 2017

Produzent

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

Jahgangsbericht

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

 Zitrusfrüchte, Limette, Grapefruit

 reife Säure, steinige mineralische Noten

 süß-saure Gerichte

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Serriger Schloss Saarsteiner, blauer Schieferboden, Süd-Südwestlage
Appellation	Mosel
Vinifikation	Ausbau im Edelstahl

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
8 %vol	40 g/l	9.9 g/l

Prämierungen

90 pts. Wine Enthusiast
 89 pts. Wine Spectator



Art.Nr. SA2-17