

Schloss Saarsteiner Riesling Spätlese 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

Zitrusfrüchte, Ananas, schwarze Johannisbeeren

efrische und elegante Säure, rassig mit mineralischen Noten

V würzige und fruchtige Gerichte, asiatische Küche

Fakten

Rebsorte Riesling

Terroir Serriger Schloss Saarstein; gesunde Trauben, die auf grauem

Schiefer wachsen; die Saar prägt das Mikroklima der

Weinberge; Rebstöcke angepflanzt in 1943

Appellation Mosel

Vinifikation Ausbau im Edelstahltank

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
8 %vol	62.6 g/l	12 g/l

Prämierungen

92 pts. Wine Enthusiast 89 pts. Wine Spectator

Art.Nr. SA3-17

