

Schloss Saarsteiner Riesling Kabinett 2016

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

Nach einem milden Winter hatten wir einen frühen und nassen Frühling, der Krankheiten wie den Falschen Mehltau mit sich brachte. Viele der Trauben waren davon betroffen, was zu einer kleinen Ernte führte. Im Sommer und Herbst herrschten perfekte Bedingungen mit hohen Temperaturen und sehr trockenem Wetter. Das Weingut Saarstein begann in der letzten Septemberwoche mit der Weinlese für den Weißburgunder und am 10. Oktober für den Riesling. Die Weinlese wurde in der letzten Oktoberwoche abgeschlossen. Der durchschnittliche Oechslegrad war der höchste, den sie je hatten, aber der Ertrag war einer der niedrigsten. Die jungen Weine sind sehr intensiv im Geschmack, sehr fruchtig und perfekt ausgewogen.

Charaktereigenschaften

 Aromen von Zitrusfrüchten, Limetten und Grapefruit

 feine Säure, steinige mineralische Noten

 süß-saure Gerichte, asiatische Küche

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Serriger Schloss Saarsteiner Weinberg, blauer Schieferboden, Exposition: 70% Süd- / 30% Südwestlage Steilhang
Appellation	Mosel
Vinifikation	Ausbau im Edelstahl

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
8 %vol	51.2 g/l	9.4 g/l



Art.Nr. SA2-16