

Saarstein Pinot Blanc Trocken 2022

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

Das Jahr 2022 wird wahrscheinlich als einer der heißesten und trockensten Sommer in die Geschichte eingehen. Für die Reben bedeutet das natürlich Stress, den sie bei Saarstein aber gut gemeistert haben. Der Austrieb im Jahr 2022 erfolgte Anfang bis Mitte April. Die Lese begann so früh wie nie zuvor. Die Burgundertauben waren bereits Mitte September im Keller. Auch der Riesling wurde bereits am 20. September geerntet.

Die Ernte endete bereits am 14. Oktober. Die jungen Weine zeigen jetzt schon sehr schöne Frucht und Eleganz bei moderaten Alkohol- und Säurewerten. Für Saarstein ein Jahrgang, der perfekt in unser Konzept passt und mit dem wir sehr zufrieden sind.

Charaktereigenschaften

 weißer Pfirsich, Birne

 feine Schiefermineralik, frisch, schlanker Körper

 weißes Fleisch, Pasta

Fakten

Rebsorte	Pinot Blanc
Terroir	Serriger Schloss Saarsteiner Weinberg, blauer Schieferboden, Exposition: 70% Süd- / 30% Südwestlage Steilhang
Appellation	Saar
Vinifikation	Ganztraubenpressung und dann sofortige Vergärung im Edelstahl

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12 %vol	4.8 g/l	5.5 g/l

Prämierungen

84 P. Wine Enthusiast



Art.Nr. SA13-22