

## Saarstein Pinot Blanc 2023


### 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 warmen Winter hatten wir auf Schloss Saarstein einen relativ frühen Austrieb Ende April. Auch Mai und Juni waren trocken und warm, die Blüte setzte um den 10. Juni ein. Auch im Juni war es weiterhin extrem trocken und heiß. Das änderte sich dann ab Mitte Juli als immer häufiger Regen einsetzte. Die Trauben wurden jetzt schnell dick und die Reifentwicklung lief schnell. Auch im September kühlten die Nächte kaum ab. Der Riesling wurde ab 26. September gelesen. Ab dem 7. Oktober ging es an die Große Lage „Schloss Saarsteiner“. Der Riesling ist der Gewinner im Jahrgang 23. Bis zum Schluss der Ernte am 19. Oktober waren der größte Teil der Trauben noch sehr gesund.

### 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
11.5 %vol	8.3 g/l	5.4 g/l



Art.Nr. SA13-23