

Schloss Saarsteiner Riesling Spätlese 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.

Jahgangsbericht

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

 blumiges Bouquet

 reife Frucht, volle Aromatik

 Kalbsfleisch, Fisch, würziger Käse

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Serriger Schloss Saarstein; gesunde Trauben, die auf grauem Schiefer wachsen; Rebstöcke angepflanzt in 1943; Saarfluss prägt das Mikroklima der Weinberge
Appellation	Saar



Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
7.5 %vol	72.2 g/l	8.6 g/l

Art.Nr. SA3-23