

Schloss Saarstein Riesling Alte Reben trocken 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. 10 waren der größte Teil der Trauben noch sehr gesund.

Charaktereigenschaften

 feine Salzigkeit, Zitrusnoten

 saftig, feine Mineralik, reife Früchte

 Fischgerichte, Geflügel, würzige Käse

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Serriger Schloss Saarstein; gesunde Trauben, die auf grauem Schiefer wachsen; die Saar prägt das Mikroklima der Weinberge; tief wurzelnde Reben wurden 1943 in extremen Steillagen gepflanzt, sehr geringer Ertrag, um ein konzentrierteres Aroma zu erhalten
Appellation	Saar
Vinifikation	Ausbau im Edelstahltank

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12 %vol	8.1 g/l	7.8 g/l



Art.Nr. SA19-23