

Saarstein Riesling QbA 2024

Produzent

Schloss Saarstein liegt auf einem steil abfallenden Hügel aus grauem Schiefer, umgeben von den 11 Hektar großen Weinbergsanlagen, mit Blick auf die Saar. Das Gut mit "Château-Charakter" wird von Christian Ebert allein geführt.

Jahgangsbericht

Das Weinjahr 2024 begann mit einem sehr frühen Austrieb schon in der zweiten April Woche. Dann kam der große Schock. In der Nacht vom 22. auf den 23. April sank das Thermometer auf minus 2° C was für die jungen Triebe zu kalt war. Große Flächen erfroren auch auf Saarstein in dieser Nacht. Mit dem Riesling wurde am 7. Oktober begonnen, beendet war die Ernte dann am 21. Oktober.

Charaktereigenschaften

 fein aromatisch

 reife Frucht, rassige Säure

 Meeresfrüchte, asiatische Küche, Salate

Fakten

Rebsorte Riesling

Terroir Trauben aus jüngeren Teilen der Saarstein-Weinberge, alle handgelesen, blauer Schieferboden, Süd-Südwest-Lage

Appellation Saar



Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
9 %vol	40.8 g/l	10.4 g/l

Art.Nr. SA9-24