

Riesling trocken Trocken 2024


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

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. Der Schaden auf Saarstein liegt bei etwa 60 %. Damit war abzusehen dass die Ernte in 2024 sehr klein wird. Mit dem Riesling wurde am 7. Oktober begonnen, beendet war die Ernte dann am 21. Oktober.

Charaktereigenschaften

 fruchtbetont

 rassige Säure, saftig

 einfache Speisen, Snacks, Vesperplatte

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Grau-Schiefer
Appellation	Saar
Vinifikation	Ausbau im Edelstahltank



Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
11.5 %vol	7.8 g/l	8.5 g/l