Saarstein Pinot Blanc 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.

Jahrgangsbericht

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. Die Ernte begann mit dem Pinot Blanc am 25. September, also 10 Tage später als im Vorjahr.

Charaktereigenschaften

weißer Pfirsich, Birne

feine Schieferminerallik, 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	2.5 g/l	6.6 g/l

Art.Nr. SA13-24

Gebinde 0,75 l