

Saarstein Riesling QbA (estate bottled) 2017

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

Durch den warmen März und April kamen die Knospen früh heraus. Am 22. April hatten wir eine kalte Nacht mit Temperaturen von -4 Grad, die mehr als 60 % der jungen Blätter zerstörte. Auf einen warmen Sommer folgten ein feuchter August und September, was zu Botrytis-Infektionen führte. Das Weingut Saarstein begann sehr früh mit der Lese, nämlich Ende September. Viele befallene Trauben wurden weggeworfen und die Lese war eine sehr harte Selektion. 2017 bietet typische saubere Rieslingweine mit frischer Frucht, schöner Säure und guter Balance.

Charaktereigenschaften

 fruchtig, lebhaft

 elegante, schieferartige Stahligkeit

 süß-saure oder würzige Gerichte, geräucherter Lachs

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Trauben aus jüngeren Teilen der Saarstein-Weinberge, alle handgelesen, blauer Schieferboden, Süd-Südwest-Lage
Appellation	Mosel
Vinifikation	Ausbau im Edelstahl Tank

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
9.5 %vol	37.4 g/l	9.3 g/l



Art.Nr. SA9-17