

Schloss Saarsteiner Riesling Auslese 2018

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

Die Trauben an der Mosel sahen bei der Ernte wie aus dem Bilderbuch aus! Die Mengenschätzungen waren zufriedenstellend, zumal es im Vorjahr etwa ein Drittel weniger waren. Die Entwicklung der Reben verlief wie in den anderen Regionen überdurchschnittlich gut, und die Lese begann bei den frühreifen Sorten bereits im August, beim Riesling Mitte September. Der Regen im September führte dank der kühlen Nächte nicht zu Fäulnis, erhöhte den Ertrag und trug zu den beachtlichen Erntemengen bei.

Charaktereigenschaften

 reifes Steinobst, Beerennote

 sehr konzentriert, feine Süße und knackige Säure

 Aperitif, würzige Gerichte oder Dessertwein

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Serriger Schloss Saarsteiner, Blauschiefer Boden, Südwest Ausrichtung, Rebstöcke angepflanzt in 1943
Appellation	Mosel
Vinifikation	Ausbau im Edelstahltank



Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
8.7 %vol	98.5 g/l	7.8 g/l

Art.Nr. SA5-18