

Saarstein Riesling QbA (estate bottled) 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 rund ein Drittel weniger gab. Trockenheit und Hitze sowie die Angst vor Hagelschlag und Starkregen hatten die Winzer in Atem gehalten. Die Traubenlese begann im August für die früh reifenden Sorten und Mitte September für den Riesling. Der Regen im September führte dank der kühlen Nächte nicht zu Fäulnis, erhöhte den Ertrag und trug zu den beachtlichen Erntemengen bei. Die Moselweine des Jahrgangs 2018 zeichnen sich durch eine reiche Aromatik, eine harmonische Struktur mit moderaten Säurewerten und eine elegante, saftige Frucht aus.

Charaktereigenschaften

 fruchtig, lebendig

 reiches Aroma, harmonische Struktur, moderate Säure

 süß-saure oder würzige Gerichte, geräucherter Lachs

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Trauben aus jüngeren Teilen der Saarstein-Weinberge, blauer Schieferboden, Süd-Südwest-Lage
Appellation	Mosel
Vinifikation	Handlese

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
10 %vol	40.2 g/l	7.2 g/l

Prämierungen

87 pts. Wine Enthusiast

85 pts. Wine Spectator



Art.Nr. SA9-18