

Schloss Saarstein Riesling Alte Reben Trocken 2017

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

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

 exotische Aromen von Zitrusfrüchten, Ananas, Kräuternoten von schwarzen Johannisbeeren

 feine Mineralität, konzentriertes Aroma

 Meeresfrüchtegerichte, weißes Fleisch, Salate

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Serriger Schloss Saarstein; gesunde Trauben, die auf grauem Schiefer wachsen; die Saar prägt das Mikroklima der Weinberge; tief wurzelnde Reben wurden 1943 in extremen Steillagen gepflanzt, sehr geringer Ertrag, um ein konzentrierteres Aroma zu erhalten
Appellation	Mosel
Vinifikation	Selektive Handlese in den Weinbergen, aufgrund der extremen Lage. Rebstöcke gepflanzt in 1943 und 1962

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
13 %vol	3.7 g/l	9.3 g/l

Prämierungen

90 points Falstaff



Art.Nr. SA19-17