

Schloss Saarstein Riesling Alte Reben Trocken 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.

Jahrgangsbericht

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

exotische Aromen von Zitrusfrüchten, Ananas, Kräuternoten von schwarzen Johannisbeeren

efeine 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 Ausbau im Edelstahl

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
13 %vol	9.9 g/l	7.3 g/l

Art.Nr. SA19-18