

Schloss Saarsteiner Riesling Auslese 2017


Produzent


Schloss Saarstein liegt auf einem steil abfallenden Hügel aus grauem Schiefer, umgeben von den 11 Hektar großen Weinberglagen, mit Blick auf die Saar. Das Gut mit "Château-Charakter" wird von Christian Ebert allein geführt.


Jahrgangsbericht

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

 reifes Steinobst, beerige Noten

 sehr konzentriert, feine Süße und knackige Säure

 Aperitif, würzige Gerichte, Dessertwein

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Serriger Schloss Saarsteiner, blauer Schieferboden, Südlage, Rebstöcke angepflanzt in 1943
Appellation	Mosel
Vinifikation	Ausbau im Edelstahltank



Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
7 %vol	90.4 g/l	12.8 g/l

Art.Nr. SA5-17