

Saarstein Riesling QbA (estate bottled) 2019

Produzent

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

Jahgangsbericht

Nach einem frühen Austrieb hatte Saarstein im April ca. 25 % Schäden durch Frühjahrsfrost. Die Reben haben die Trockenheit gut überstanden und die Blüte begann früh. Die Weinlese begann im September mit den Burgunderreben, gefolgt vom Riesling, Anfang Oktober. In der zweiten Herbsthälfte setzte die Botrytis leicht ein. Der Schwerpunkt des 2019er liegt auf wunderbaren Kabinett-Qualitäten mit nur 7,5% Alkohol, federleichten, zarten, animierenden Weinen mit sehr intensiven Fruchtaromen, aber auch kräftigen, kraftvollen trockenen Weinen wie den "Alten Reben".

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, alle handgelesen, blauer Schieferboden, Süd-Südwest-Lage |
| Appellation | Mosel |
| Vinifikation | Ausbau im Edeltank |

| Alkoholgehalt | Restsüße | Säuregehalt |
|---------------|----------|-------------|
| 9.8 %vol | 40 g/l | 7.2 g/l |

Prämierungen

87 p. Wine Enthusiast



Art.Nr. SA9-19