

Saarstein Pinot Blanc 2019


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

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 trockenem Weinen wie den "Alten Reben".

Charaktereigenschaften

 Mix aus tropischen Früchten und Steinobst

 elegant und saftig am Gaumen mit einer ausgewogenen Säure

 Pasta, weißes Fleisch, Salate

Fakten

Rebsorte	Pinot Blanc
Terroir	Serriger Schloss Saarsteiner Weinberg, blauer Schieferboden, Exposition: 70% Süd- / 30% Südwestlage Steilhang
Appellation	Mosel
Vinifikation	Vertikales Erziehungssystem

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12.5 %vol	8.2 g/l	5.9 g/l

Prämierungen

91 points Falstaff



Art.Nr. SA13-19