

Schloss Saarsteiner Riesling Spätlese 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.

Jahrgangsbericht

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

 exotische Aromen von Zitrusfrüchten, Ananas, Kräuternoten von schwarzer Johannisbeere

 frische und elegante Säure, rassig mit mineralischen Noten

 würzige asiatische Küche, fruchtige Desserts sowie Schokoladenkuchen

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Serriger Schloss Saarstein; gesunde Trauben, die auf grauem Schiefer wachsen; 1943 alte Rebstöcke; Saarfluss prägt das Mikroklima der Weinberge
Appellation	Mosel
Vinifikation	Selektive Handlese in den Weinbergen, aufgrund der extremen Lage, senkrecht stehende Triebe am Spalier

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
8.5 %vol	86.8 g/l	7.1 g/l



Art.Nr. SA3-19