

## Schloss Saarsteiner Riesling Auslese 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

 reifes Steinobst, Beerennote

 sehr konzentriert, feine Süße und knackige Säure

 als Aperitif, zu würzigen Speisen oder als Dessertwein

### Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Serriger Schloss Saarsteiner, blauer Schieferboden, Südlage
Appellation	Mosel
Vinifikation	Selektive Handlese, 1943 alte Rebstöcke,



Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
7.5 %vol	109.8 g/l	7.7 g/l

Art.Nr. SA5-19