

Saarstein Pinot Blanc 2015

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


Ein milder Winter, ein früher Austrieb und ein heißer, trockener Sommer kennzeichnen den Jahrgang 2015. In diesem Jahr war das Herbstwetter ideal, ohne den Regen und die feuchten Bedingungen der beiden Vorjahre, um die man sich sorgen musste. Die Weinlese begann am 29. September mit dem Weißburgunder, der ein ideales Mostgewicht und einen idealen Säuregehalt aufwies. Die Rieslinglese fand zwischen dem 10. und 24. Oktober statt, und wir brachten Trauben mit einer Temperatur von bis zu 100° Oechsle ein, die eine fantastische Spätlese sowohl in trockener als auch in lieblicher Form hervorbringen werden.



Charaktereigenschaften

 weißer Pfirsich, Birne

 feine Schiefermineralik, frisch, schlanker Körper

 weißes Fleisch, Pasta

Fakten

Rebsorte	Pinot Blanc
Terroir	Serriger Schloss Saarsteiner Weinberg, blauer Schieferboden, Exposition: 70% Süd- / 30% Südwestlage Steilhang
Appellation	Saar
Vinifikation	Ganztraubenpressung und dann sofortige Vergärung im Edelstahl

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12,5 %vol	7 g/l	6 g/l

Art.Nr. SA13-15