

Saarstein Riesling QbA Restsüß 2021


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

Auf einen sehr späten Austrieb erfolgte ein nasses Frühjahr mit später Blüte. Im Sommer wechselten sich warme Phasen mit Dauerregen ab. Es war schwierig Termine zum Pflanzenschutz einzuhalten. Vielerorts gab es Ausfälle durch Peronospora. Die Ernte beim Weißburgunder begann zwei Wochen später als üblich, mit gesunden Trauben und Mostgewichten innerhalb der Norm. Auch die Riesling Ernte begann erst am 13. Oktober und zog sich bis zum 5. November. Das Wetter während der Ernte war trocken, die Trauben waren bis zum Schluss gesund. Mostgewichte erreichten nicht das Niveau von 2019 oder 2020 und die Säuren waren etwas höher als üblich. Alles in allem aber sein sehr zufriedenstellender Jahrgang der typisch, frische elegante Weine gebracht hat

Charaktereigenschaften

 fein aromatisch

 reife Frucht, rassige Säure

 Meeresfrüchte, asiatische Küche, Salate

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Trauben aus jüngeren Teilen der Saarstein-Weinberge, alle handgelesen, blauer Schieferboden, Süd-Südwest-Lage
Appellation	Saar
Vinifikation	Ausbau im Edelstahltank

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
8.5 %vol	36 g/l	10 g/l



Art.Nr. SA9-21