

Schloss Saarsteiner Riesling Kabinett 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.

Jahgangsbericht

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

 Steinobst, Aprikose

 saftiger Pfirisch, rassige Säure, feinwürzig im Abgang

 Fisch, Curry,

Fakten

Rebsorte	Riesling
Appellation	Saar
Vinifikation	Ausbau im Edeltahl

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
8 %vol	48 g/l	10 g/l

Prämierungen

91+ pts. Falstaff
Vinum 2022 Gold



Art.Nr. SA2-21