

Saarstein Riesling QbA Restsüß 2022

Produzent

Schloss Saarstein liegt auf einem steil abfallenden Hügel aus grauem Schiefer, umgeben von den 11 Hektar großen Weinbergsanlagen, mit Blick auf die Saar. Das Gut mit "Château-Charakter" wird von Christian Ebert allein geführt.

Jahrgangsbericht

Die Ernte begann so früh wie nie zuvor. Die Burgundertauben waren bereits Mitte September im Keller. Auch der Riesling wurde bereits am 20. September geerntet. Die Trauben waren reif, aber nicht vergleichbar mit 2018. Die Säuren sind höher als in 2018, ähnlich wie in 2019. Die Mostgewichte erreichten im Durchschnitt gutes Kabinett-Niveau wie 2020. In besten Lagen gab es etwas Spätlese, auch zwei kleine Partien Auslese konnten geerntet werden. Die Ernte endete bereits am 14. Oktober. Die jungen Weine zeigen jetzt schon sehr schöne Frucht und Eleganz bei moderaten Alkohol- und Säurewerten. Für Saarstein ein Jahrgang, der perfekt in unser Konzept passt und mit dem wir sehr zufrieden sind.

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
9 %vol	44.3 g/l	8.8 g/l

Prämierungen

85 p. Wine Enthusiast



Art.Nr. SA9-22