

Schloss Saarstein Riesling Alte Reben trocken 2024

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

Das Weinjahr 2024 begann mit einem sehr frühen Austrieb schon in der zweiten April Woche.

Dann kam der große Schock. In der Nacht vom 22. auf den 23. April sank das Thermometer auf minus 2° C was für die jungen Triebe zu kalt war. Große Flächen erfroren auch auf Saarstein in dieser Nacht. Mit dem Riesling wurde am 7. Oktober begonnen, beendet war die Ernte dann am 21. Oktober.

Charaktereigenschaften

 feine Salzigkeit, Zitrusnoten

 saftig, feine Mineralik, reife Früchte

 Fischgerichte, Geflügel, würzige Käse

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Serriger Schloss Saarstein; gesunde Trauben, die auf grauem Schiefer wachsen; die Saar prägt das Mikroklima der Weinberge; tief wurzelnde Reben wurden 1943 in extremen Steillagen gepflanzt, sehr geringer Ertrag, um ein konzentrierteres Aroma zu erhalten
Appellation	Saar
Vinifikation	Ausbau im Edelstahltank

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
11 %vol	5.9 g/l	9.8 g/l



Art.Nr. SA19-24