

Unglaubliches Trinkvergnügen.



Weisswein | Deutschland | Mosel-Saar-Ruwer | Schloss Saarstein

Schloss Saarstein, Riesling Kabinett, Serriger Schloss Saarsteiner

2017
Serriger Schloss Saarsteiner

75cl (CT-6)

 Deutschland

 Riesling

 Jetzt bis 2040


 08 - 10°C

 75cl (CT-6)

 DEU.248041.2017

 ab Lager

Bewertung

Gerstl 

18 | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Christian Ebert: «Das ist so ein Wein, da trinkt man gerne alleine eine Flasche oder zu zweit zwei Flaschen.» Pirmin Bilger: Ein Wein mit 100%-iger Garantie für begeisterndes Trinkvergnügen. Der Duft lädt zum Träumen und Geniessen ein. Feinste Zitrusfrucht mit herrlichem Duft nach Holunder und etwas Grüntee, im Hintergrund kommen sehr zarte, tropische Nuancen dazu. Der Gaumen wird geflutet mit erfrischender, saftiger Frucht. Was für eine delikate, superfeine Säure, die sich unendlich in die Länge zieht. Die Fruchtsüsse kommt zart und super ausgewogen daher. Mir kommt spontan Sommer und Apéro in den Sinn - ein Wein mit unglaublichem Trinkvergnügen!

Infos zum Produzenten

In Serrig, dem südlichsten Weinort der Saar, wird seit Römertagen Weinbau betrieben. 1956 kaufte der Vater des heutigen Inhabers Christian Ebert das Gut, stellte einen Kellermeister ein und führte das Weingut zurück an die Spitze der Region. Auf Schloss Saarstein wird naturnaher Weinbau betrieben, allerdings ohne Zertifikat, denn Ebert möchte sich immer ein paar Optionen offen lassen. Wildschweine, die gelegentlich den Weinberg zu verwüsten drohen, schießt Christian Ebert selber. Für deutsche Verhältnisse eher ungewöhnlich, liegt das Weingut inmitten einer arrondierten Weinlage mit ähnlicher Exposition und einheitlichem Boden. Die Ausrichtung nach Süd und Südwest gewährleistet eine perfekte Sonneneinstrahlung. Der Boden aus Grauschiefer erwärmt sich leicht und speichert die Hitze des Tages. Er ist der perfekte Untergrund für den Riesling, der mehr als 90 Prozent der Rebfläche in den extremen Steillagen ausmacht. Die wurzelechten Anlagen von 1943 und 1960 wurden erhalten und werden sorgfältig von Hand bearbeitet. So ein brillantes Süsse-Säure-Spiel im Wein bei enormer Filigranität findet sich nur an der Saar und bei Schloss Saarstein zu einem überaus sympathischen Preis.