

Intensivste Aromatik.

Süsswein | Deutschland | Mosel-Saar-Ruwer | Saar



Schloss Saarstein, Riesling Auslese, Serriger Schloss Saarsteiner

2017
Serriger Schloss Saarsteiner

CHF 40.00

75cl (CT-6)

	Deutschland
	Riesling
	Jetzt bis 2060
	08 - 10°C
	75cl (CT-6)
	DEU.248043.2017
	ab Lager

Bewertung

Gerstl



19 | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Pirmin Bilger: Auch bei der Auslese erkennt man sofort, dass hier Botrytis im Spiel war. Das Bouquet duftet gegenüber der Spätlese etwas dichter und intensiver nach tropischer Aromatik. Nebst den Honignoten schwingen viele schöne florale Nuancen mit. Fantastisch ist das Spiel zwischen Fruchtsüsse und Säure am Gaumen. Intensive Aromatik trifft auf eine knackig frische und geniale Säure. Der einzigartige Geschmack bleibt minutenlang erhalten.

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.