

Perfekte Balance von Fruchtsüsse & Säure.

Süsswein | Deutschland | Mosel-Saar-Ruwer | Saar

**Schloss Saarstein,
Riesling Eiswein, Serriger
Schloss Saarsteiner**2009
Serriger Schloss Saarsteiner37.5cl (CT-
12)

-  Deutschland
-  Riesling
-  Jetzt bis 2100
-  37.5cl (CT-12)
-  DEU.248540.2009
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



20 | 20

Infos zum Wein**Degustationsnotiz**

Absolut eindrucklich, welche Frische hier aus dem Glas strömt. Es scheint fast so, als würde der Wein seine Aromen verstecken wollen. Je mehr man sich aber auf ihn einlässt, umso mehr zeigen sich diese feinen Honigaromen, unterstützt von noblen floralen Nuancen. Ein schwebend leichter und doch so unglaublich nobler Duft. Am Gaumen cremig weich und zart mit einer perfekten Balance von Fruchtsüsse und Säure. So viele Aromen aus einem Korb voller tropischer Früchte bei gleichzeitiger Frische - genial! Der Geschmack zeigt einen wahren Steigerungslauf und eine enorme Länge.

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.