

2018 Saarburger Riesling

Aus unseren besten und steilsten Lagen Saarburs stammt dieser druckvolle Ortswein – erst als exklusive Füllung für einen unserer Partner vorbehalten, wollen wir ihn jetzt unseren gesamten Kunden anbieten. Sattes Gelbgold mit einer reifen Schieferaromatik. In der Nase volles Steinobstaroma, Orangenschale, Ananas, Zitronenschale, Wildkräuter. Am Gaumen intensiv fruchtig, frisch und knackig. Zum Reinbeißen schön! Noten von Mandarine und Mirabelle. Knackige, perfekt eingebundene, reife Säure. Druckvolle Mineralität, große Harmonie zwischen Frucht und Säure. Ein Riesling-Meisterwerk, das die Reputation der Saarweine weiter nach vorne treiben wird!

*Artikel-Nr.: 401825
Rebsorte: 100 % Riesling
Ausbau: Stahltank, 6 - 7 Monate
Abfüllung: Mai
Alkohol: 12% Vol.
Säure: 7,1 g/l
Restzucker: 7,4 g/l*

*Weinstil: trocken
Weinbau: Naturnabe Bewirtschaftung
Ertragsreduzierung, späte selektive Lese von Hand
Weinbereitung: spontan vergoren, lange Reifezeit, handwerklicher Ausbau
ohne Schönungsmittel
Empfehlung: zu weißem Fleisch oder Solo
Qualitätsstufe: QbA
Boden: devonische Grauschieferböden mit hohen Anteilen an Rhyolith bzw.
Quarzporphyr vulkanischen Ursprungs
Bewertungen:*



Robert Parker: Saarburger Riesling 2017 Van Volxem - 94 Punkte