



# Wiltinger

## SAAR

<b>KLASSIFIKATION</b>	<b>VDP.ORTSWEIN</b>
<b>PRÄDIKAT</b>	<b>QbA</b>
<b>GESCHMACK</b>	<b>trocken</b>
<b>JAHRGANG</b>	<b>2018</b>
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	<b>0,75 l</b>
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	<b>12,5 % Vol</b>
<b>RESTSÜßE</b>	<b>5,1 g/l</b>
<b>SÄUREGEHALT</b>	<b>5,9 g/l</b>

## PROFIL

Die Saar, wie Sie lebt und lebt. Unser Ortswein von der Saar ist ganz typisch für seine Herkunft. Vordergründig mit einer frischen Säure, lebendig und lässt viel Saftigkeit im Mund zurück. Feine Zitrusnoten von Limone, primär Aromen von Honigmelone und weißem Pfirsich, die von einer ganz zurückhaltenden Salzigkeit abgerundet werden.

## BEWERTUNG

View from the cellar, John Gilman - 90+ Punkte  
Jancis Robinson - 15 Punkte  
Mosel Fine Wines - 88 Punkte  
Robert Parker - 91+ Punkte  
Gault & Millau 2020 - 88 Punkte  
Restaurant Wine – 5 Sterne

## PASST ZU...

Geschmortem Zitronenhuhn, gesottenem Tafelspitz mit Apfel-Kren, Coq au Riesling  
oder auch zu leichten Fischgerichten wie z.B. Bachsaibling auf sautiertem Lauch.

## JAHRGANG

Das Jahr startete NASS, gefühlt waren es drei Monate mit geballten Niederschlägen.

Der Frühling war warm und trocken – beides Bedingungen, die einen frühen Austrieb begünstigen.

Im Sommer stiegen die Temperaturen Tag für Tag. Probleme gab es jedoch nur für junge Rebanlagen, Reben deren Wurzelwerk noch nicht die Tiefe erreicht hat, um trockene Perioden ohne Beeinträchtigung zu überstehen.

Zur Lese bescherte uns die Natur traumhafte Bedingungen und einen „goldenen Herbst“. In der Spitze konnten wir verschiedene Trockenbeerenauslesen mit bis zu 260°Oe selektieren. Die extra Portion Wärme brachte eine außergewöhnliche Reife, Aromatik und Mineralität, gekrönt von einer tollen Quantität!

Fazit: Ein Jahr der Superlative im Namen der Sonne!