



Wiltinger

SAAR

KLASSIFIKATION	VDP.ORTSWEIN
PRÄDIKAT	QbA
GESCHMACK	trocken
JAHRGANG	2019
FLASCHEGRÖßE	0,75 l
ALKOHOLGEHALT	11,5 % Vol
RESTSÜßE	5,5 g/l
SÄUREGEHALT	7,0 g/l

PROFIL

Ein klassischer Saar-Riesling - viel Feuerstein und eine würzige bis salzige Mineralität. Lebendig und wild im Mund. Aromen von Johannisbeere und Brombeere runden diese Komposition ab.

BEWERTUNG

Mosel Fine Wines - 90 Punkte

PASST ZU...

Spargel, diversen Vorspeisen, kurz angebratenem Fleisch oder Fisch, Gemüsegerichten auch gegrillt.

JAHRGANG

Die trockenen Böden wurden über den Winter nur mäßig mit Wasser versorgt. Mitte April, der 2 °C wärmer war als das langjährige Mittel, fingen bereits die Knospen an zu schwellen. Am Osterwochenende waren innerhalb weniger Tage die Triebe in all unseren Lagen gewachsen.

Am 5. & 6. Mai senkte sich das Quecksilber in den Minusbereich und viele der jungen Triebe wurden durch den Frost zerstört, was unseren Ertrag bereits jetzt um ca. 25% reduzierte.

Frühjahr und Sommer waren sehr sonnig, auch die Blüte verlief in allen drei Flusstälern zügig von Mitte bis Ende Juni. Zwei Hitzewellen mit Rekordtemperaturen im Juli und August von 41,6°C, bzw. 35°C, verursachten weitere Ernteeinbußen.

Nach dem Sommer waren die Beerenhäute fest und unflexibel. Durch den Regen zum Erntebeginn platzten die Träubchen auf; die Weinernte 2019 stand damit unter dem Motto „Selektion“. Die Lese begann am 23.9. und endete am 17.10.2019 mit einem Ertrag von 35 hl/ha. Die Mostgewichte lagen in der Regel zwischen 90° und 110°Oe.