



Breiten^ograd 51 - LAGENWEIN
Saale-Unstrut

Saalhäuser

Riesling | Muschelkalk | Saale-Unstrut



Jörg Erdmann
Geschäftsführer

»Ein Wein, der zeigt, warum Herkunft für uns mehr ist als eine Angabe auf dem Etikett.«

Geschmack

Ein geradliniger Riesling mit kühler, klarer Aromatik. Aromen von Zitrusfrüchten und reifer Marille treffen auf eine fein eingebundene Holznote. Am Gaumen straff und fokussiert, mit viel Energie und lebendiger Säure. Kraft und Eleganz verbinden sich mit klarer Struktur und einem langen Finale. Seine Konzentration und präzise Säure verleihen ihm ausgezeichnetes Reifepotenzial für viele Jahre.

Trinkempfehlung

Ab jetzt bis 2035

Glas: Größeres Weißweinglas

Temperatur: 10 – 12 °C

Dekantieren: nicht notwendig

Weitere Informationen

Volumen	0,75 l
Rebsorte	Riesling
Jahrgang	2025
Alkoholgehalt	12,5 % vol
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Allergen-Hinweis	Wein enthält Sulfite

Saalhäuser

Bereits 1378 wurden die Weinberge der Saalhäuser erstmals urkundlich erwähnt – im Rahmen eines Schiedsspruchs zwischen Augustiner- und Zisterziensermönchen. Nach der Reformation befanden sich die begehrten Weinlagen über Jahrhunderte im Besitz des sächsischen Herrscherhauses. In den 1830er Jahren entstanden hier Musterweingärten, bevor die Saalhäuser gut einhundert Jahre später in staatlichen Besitz übergingen.

Heute bewirtschaften wir knapp zehn Hektar mit Blauem Zweigelt, Riesling, Spätburgunder und Weißburgunder. Südexponierte Hänge und wärmespeichernder Muschelkalk bieten ideale Bedingungen für charaktervolle Weine mit mineralischer Prägung, Finesse und klarer Struktur.



Weinberg & Keller

- Ertragsreduzierende Maßnahmen auf 1-2 Trauben pro Trieb
- Handlese und Selektion der physiologisch reifen Trauben
- Schonende Ganztraubenpressung
- Spontangärung im 500-l-Holzfass aus französischer Eiche
- Ausbau für 10 Monate auf der Feinhefe
- Unfiltrierte Abfüllung

Jahrgangsbeschreibung

Ausreichende Niederschläge, viele Sonnenstunden und eine lange Vegetations- und Reifeperiode prägten den Jahrgang 2025. Bis Anfang Oktober boten sich zur Lese nahezu ideale Bedingungen.

Die anschließend wechselhafte und kühle Witterung erforderte Geduld und ein feines Gespür für den optimalen Lesezeitpunkt. So präsentiert sich 2025 als Jahrgang mit geradlinigen, strukturierten und aromatisch intensiven Weinen, die Frische und Ausdruck vereinen.

Für die Auszeichnung mit dem Siegel Breitengrad 51 muss jeder Jahrgang aufs Neue eine Fachjury überzeugen.