

Expertise:

## **GOLDLOCH** Riesling Sekt Brut Nature 2008

*Méthode Traditionelle*



Schlossgut Diel

Mit einer Rebfläche von mehr als fünf Hektar ist das Gut größter Besitzer in dieser prachtvollen Dorsheimer Steillage. Im 17. Jahrhundert soll dort nach Gold gegraben worden sein. Der aus der Permzeit stammende, felsige Urgesteinsboden ist von einer dünnen Lehmschicht bedeckt, die eine Vielzahl von Kieselsteinen enthält. Die Klassifikation des VDP-Nahe stuft das Goldloch in die höchste Kategorie als Große Lage ein. Anlässlich des 200-jährigen Guts-Jubiläums wurde 2002 erstmals ein Riesling aus der Spitzenlage Goldloch versektet.

Die Kunst der Sektbereitung hat in Deutschland eine lange Tradition, die es vor hundert Jahren qualitativ mit allen anderen Schaumweinen Europas aufnehmen konnte. Ja, sogar mit Champagner! Heute widmen sich nur noch wenige Individualisten mit Hingabe der langwierigen und aufwendigen Methode der traditionellen Flaschengärung.

### **Ernte**

Selektive Handlese kerngesunder Trauben aus eigenen Weinbergen.

### **Ausbau**

Schonende Kelterung der ganzen Trauben. Spontane Vergärung und mehrmonatige Lagerung mit Naturhefen in traditionellen Stückfässern aus heimischen Eichenwäldern. Nach Filtration und Zusatz der Fülldosage erfolgt die zweite Gärung in der Flasche. Durch eine mindestens 60 Monate dauernde Lagerung auf der Gärhefe entsteht eine superfeine Perlage. Beim Degorgieren wurde keinerlei Zucker zugesetzt!

### **Speiseempfehlung**

Der perfekte Aperitif! Schmeckt auch wunderbar zu Meeresfrüchten, Flussfischen und hellem Geflügel.

### **Idealer Trinkzeitpunkt**

Zwei bis acht Jahre nach dem Degorgement, welches auf dem Rückenetikett vermerkt ist.

### **Verkostungsnotiz Jahrgang 2008**

Fein gereifte Hefenote im Bukett, Anflüge von Aprikose und Pfirsich, ein Hauch von Feuerstein; perfekt gereift, kompromisslos trocken, sehr eleganter Körper, feinstrahlige Frucht, langer Nachhall.



### **Empfehlungen zur Weinlagerung**

Idealerweise liegend in einem kühlen, nicht zu trockenen und erschütterungsfreien Keller bei möglichst gleichbleibender Temperatur. In Ermangelung eines entsprechenden Keller- raumes werden diese Anforderungen heute am ehesten durch moderne Weinkühlschränke erfüllt, in denen sogar unterschiedliche Temperaturzonen für Weiß- und Rotwein einstellbar sind. Die empfohlene Temperatur für Sekt und Weißwein liegt bei acht Grad Celsius, für Rotwein bei fünfzehn Grad. Die altbekannte Regel man solle Rotwein bei Zimmertemperatur genießen, stammt aus einer Zeit, als es noch keine Zentralheizung gab!