

Expertise:

Rosé de Diel 2018

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

Roséweine sind hellfarbige Weine aus roten Trauben, die wie Weißwein hergestellt werden, weshalb man in manchen Regionen von Weißherbst spricht. Lange Zeit galt ein Rosé allenfalls als passabler Kompromiss, wenn man sich nicht zwischen Rot- oder Weißwein entscheiden konnte. Aus ähnlichen Gründen, aber unter ganz anderen Vorzeichen, erfreut sich der Rosé heute einer unverhofften Beliebtheit, die mittlerweile in Deutschland zu einem Marktanteil von mehr als zehn Prozent geführt hat. Dazu mögen positive Erinnerungen an den letzten Urlaub in der Provence beigetragen haben, wo der Rosé beinahe Kultstatus genießt. In Burgund und einigen Kantonen der Schweiz wird der aus Pinot-Noir-Trauben gekelterte Roséwein Oeil de Perdrix genannt.

Ernte

Selektive Handlese kerngesunder Trauben aus eigenen Weinbergen.

Ausbau

Das Gros der Pinot Noir-Trauben wurde als ganze Früchte gekeltert, während der kleinere Teil erst nach einer Maischestandzeit von sechs Stunden abgepresst wurde. Aus letzterem Teil resultiert die Farbe des Weines. Die alkoholische Gärung und anschließende Lagerung vollzog sich mit Naturhefen innerhalb von vier Monaten in großen und kleinen Edelstahltanks.

Speiseempfehlung

Der perfekte Aperitif im Sommer auf der Terrasse! Dieser vorzügliche Rosé passt ideal zu vielen Vorspeisen, Meeresfrüchten, Fischgerichten und auch zu hellem Geflügel.

Idealer Trinkzeitpunkt

Schon jung ein Hochgenuss, kann er durchaus zwei bis sechs Jahre nach der Ernte auf der Flasche reifen.

Verkostungsnotiz des Jahrgangs 2018

Kräftige lachsrosa Farbe; im Duft zeigt der Wein eine feine Pinot-Noir-Aromatik, die an Walderdbeeren und Himbeeren erinnert; eleganter Körper, gehaltvolle Fruchtfülle, belebende Frische, würziger Nachhall.

Der Alkoholgehalt dieses Weines liegt bei 12,5 Prozent.



Der Jahrgang 2018

Nach einem feuchten und dunklen Winter mit gemäßigten Temperaturen begann mit dem Frühjahr das trockenste und wärmste Jahr seit Aufzeichnung der Temperaturdaten. Selbst die Werte des bisherigen Rekordjahres 2003 wurden deutlich übertroffen. Einem frühen Austrieb folgte eine zügige Blüte, die bereits am Anfang des Monats Juni abgeschlossen war. Im Gegensatz zum Vorjahr blieben Frühjahrsfröste gänzlich aus. Um den Trauben die natürliche Frische und Brillanz zu bewahren begann die Ernte bereits am 4. September. Die Weine weisen eine außergewöhnliche Konzentration auf und zeigen eine animierende Rasse. Alles in allem kann man von einem Traumjahrgang sprechen, der keine Wünsche offen lässt.