

Expertise:

## Diel de Diel Weißes Cuvée trocken

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

Dieser außergewöhnliche trockene Weißwein wurde erstmals im Jahr 1994 für die Business Class der Lufthansa kreiert und ist heute zu einer unverwechselbaren Visitenkarte von Schlossgut Diel geworden. Er vereint auf ideale Weise die unterschiedlichen Charaktere der beteiligten Rebsorten zu einer besonderen Cuvée: Während der Graue Burgunder für Fülle und Würze steht und der Weiße Burgunder den eleganten Part spielt, sorgt der Riesling für den belebenden Nachhall. Ein wunderbar erfrischender Wein, der auch für sich allein getrunken viel Freude beschert.

### Ernte:

Selektive Lese von Trauben aus eigenen Weinbergen.

### Ausbau:

Schonende Kelterung der Trauben. Vergärung und Lagerung mit Naturhefen in Eichen-holzfässern und Edelstahltanks.

### Speiseempfehlung:

Vorzüglich als Aperitif und als Begleiter zu vielen Vorspeisen, Fischgerichten und hellem Geflügel. Ein extrem anpassungsfähiger Wein!

### Idealer Trinkzeitpunkt:

Zwei bis sechs Jahre nach der Ernte.

### Verkostungsnotiz Jahrgang 2016:

Blassgelbe Farbe; frischer Blütenduft, erinnert an Apfel und Aprikose; eleganter Körper, belebende Frische, feinwürzige Noten im Nachhall.



### Der Jahrgang 2016

Nach einem gemäßigten, eher trockenen Winter folgte ein feuchtes und warmes Frühjahr, welches einen frühen Austrieb der Reben begünstigte. Diese Großwetterlage setzte sich in weiten Teilen bis in den Sommer hinein fort.

Bei strahlendem Sonnenschein und Wochen fast ohne Niederschlag stellte sich ab Anfang August ein bis zur Lese andauerndes Phänomen ein, welches Winzer gern als „Altweibersommer“ bezeichnen.

Diese idealen Witterungsverhältnisse ermöglichten die Ernte perfekt gereifter Trauben, die eine belebende Frische aufwiesen. Qualitativ zählt 2016 zu den sehr guten Jahrgängen. Der Ertrag fiel eher gering aus.