

Expertise:

DORSHEIM Riesling trocken

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

Die Rebsorte Riesling hat an der Nahe eine lange Tradition, in Burg Layen wurde sie bereits vor 500 Jahren urkundlich erwähnt. Traditionell stellt diese spätreifende Rebsorte hohe Ansprüche an die Qualität des Standortes. Prädestiniert dafür sind die steilen Spitzenlagen des Gutes, aus denen der Ertrag der jungen Reben stammt. Die übrigen Trauben werden in den angrenzenden Dorsheimer Lagen gewonnen und vereinen sich durch einen ausgesprochen gefühlvollen Ausbau zu einem trockenen Klassiker von hoher Güte.

Ernte:

Selektive Handlese von Trauben aus eigenen Weinbergen.

Ausbau:

Schonende Kelterung der Trauben. Vergärung und Lagerung mit Naturhefen in Edelstahl tanks und Holzfässern aus heimischen Eichenwäldern.

Speiseempfehlung:

Zeigt vielfältige Talente: Einerseits hervorragend als Aperitif einsetzbar, passt dieser Riesling sowohl zu Vorspeisen und Fischgerichten, als auch zu hellem Geflügel.

Idealer Trinkzeitpunkt:

Zwei bis acht Jahre nach der Ernte.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2016:

Duftet nach würziger Aprikose, leicht rauchige und mineralische Note, ausgewogene Frucht, eleganter Stil, Anklänge von Feuerstein, trockener Klassiker, sehr nachhaltiger Charakter. Am 31. Mai 2017 wurden 9.700 Flaschen und 300 Magnums abgefüllt.



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.