

Expertise:

## Pinot Noir Caroline

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

In diesem roten Prestige-Cuvée des Gutes werden ausschließlich die besten Partien des Blauen Spätburgunders vermählt. Der nach der heutigen Weinmacherin Caroline Diel benannte Wein wurde erstmals im Jahr 2001 aufgelegt und zählt heute zu den geachteten Rotweinen des Landes.

Alle Arbeiten in Weinberg und Keller werden mit größtmöglicher Sorgfalt durchgeführt. Die selektive Lese der perfekt gereiften Trauben erfolgt im Oktober von Hand. Noch am gleichen Tag werden die Trauben im Kelterhaus von Hand entrappt, wo sie in offene Holzbottiche fallen. Nach einer achttägigen Maceration beginnt die alkoholische Gärung mit natürlichen Hefen. Während dieses Vorgangs wird der aufstrebende Maischehut behutsam mit Füßen untergestoßen. Nach einer Standzeit von insgesamt vier Wochen wird der junge Wein mittels Schwerkraft in kleine Eichenholzfässer abgezogen, wo er im folgenden Sommer den biologischen Säureabbau durchläuft.

### Ernte:

Selektive Handlese in mehreren Durchgängen von Trauben aus eigenen Weinbergen.

### Ausbau:

Entrappung der Trauben von Hand. Vergärung im offenen Holzbottich mit Naturhefen. Zwanzigmonatige Lagerung in kleinen Eichenholzfässern, von denen ein kleiner Anteil pro Jahr erneuert wird. Alkoholgehalt: 13 Volumenprozent.

### Speiseempfehlung:

Dieser trockene Rotwein passt vorzüglich zu feinen Fleischgerichten von Kalb und Rind, daneben auch zu Hartkäsesorten wie Gruyère, Parmesan, Comté und Peccorino.

### Idealer Trinkzeitpunkt:

Sechs bis vierzehn Jahre nach der Ernte.

### Verkostungsnotiz Jahrgang 2016

Tiefdunkles Rot, sehr feiner Duft, erinnert an Brombeeren und schwarze Johannisbeeren, ein Anflug von Tabak und Sandelholz, elegante Struktur, perfekt ausgewogene Tannine, feinwürziger Nachhall.

Am 7. September 2018 wurden 2.105 Flaschen sowie 36 Magnumflaschen und sechs Doppelmagnumflaschen ohne jede Filtration 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.