

Expertise:

Rosé de Diel trocken 2016

Schlossabfüllung



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 einigen Kantonen der Schweiz wird der aus Pinot-Noir-Trauben gekelterte Roséwein auch Oeil de Perdrix genannt.

Ernte

Selektive Lese von gesunden Trauben aus eigenen Weinbergen.

Ausbau

Das Gros der Spätburgunder-Trauben wurde als ganze Früchte gekeltert, während der kleinere Teil erst nach einer Maischestandzeit von sechs Stunden abgepresst wurde. Hieraus resultiert die Farbe des Weines. Die alkoholische Gärung und anschließende Lagerung vollzog sich in großen und kleinen Eichenholzfässern sowie Edelstahl tanks.

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 reifen.

Verkostungsnotiz des Jahrgangs 2016

Kräftiges Lachsrosa mit einem zarten Lilaschimmer; im Duft zeigt der Wein eine sublime Pinot-Noir-Aromatik, die an Pfingstrose und an Himbeere erinnert; eleganter Körper, belebendes Fruchtspiel, feinnervige Frische, würziger Nachhall. Der Alkoholgehalt liegt bei 12 Prozent. Von diesem Wein wurden am 3. März 2017 abgefüllt: 13.500 Flaschen und 120 Magnums.



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 Witterungsverhältnissen ermöglichte die Ernte von perfekt gereiften Trauben, die eine belebende Frische aufweisen.