

Expertise:

## GOLDLOCH Riesling Großes Gewächs

Schlossabfüllung



Mit einer Rebfläche von gut fünf Hektar ist Schlossgut Diel bei weitem größter Besitzer in dieser prachtvollen Dorsheimer Steillage. Die Legende besagt, dass dort im 17. Jahrhundert nach Gold gegraben worden sein soll. Der erdzeitgeschichtlich aus der Permzeit stammende, felsige Urgesteinsboden ist von einer dünnen Lehmschicht bedeckt, die eine Vielzahl von Kieselsteinen enthält. Der Wein offenbart eine feine Gelbfruchtigkeit, die an Aprikose und Pfirsiche erinnert. Ein Hauch von Feuerstein und der saftige Körper zählen ebenso zu den typischen Eigenschaften des Goldlochs wie auch der elegante Nachhall.

Das **Goldloch** zählt zu den herausragenden Weinbergen der Naheregion und wurde im Rahmen einer offiziellen preußischen Grundsteuerkartierung bereits im Jahr 1901 in die höchste Kategorie eingestuft. In Analogie zu einem Grand Cru klassifiziert der VDP-Nahe das **Goldloch** als „Große Lage“. Die Bezeichnung VDP.Großes Gewächs steht für den trockenen Spitzenwein aus einer Großen Lage.

### Ernte

Selektive Handlese in mehreren Lesedurchgängen von Trauben aus eigenen Weinbergen

### Ausbau

Schonende Kelterung der Trauben. Spontane Vergärung und mehrmonatige Lagerung mit Naturhefen in traditionellen Stückfässern aus heimischen Eichenwäldern.

### Speiseempfehlung

Ideal zu Fluss- und Meeresfischen sowie hellem Geflügel und Kalbfleisch. Auch als Solist ein großer Genuss.

### Idealer Trinkzeitpunkt

Vier bis zwölf Jahre nach der Ernte.

**Alkoholgehalt:** 12,5 Volumenprozent

### Verkostungsnotiz Jahrgang 2017

Zarte goldgelbe Farbe; erinnert im Duft an Aprikose und Pfirsich, ein Hauch von Feuerstein und Quitte; elegante Fruchtfülle, feinwürzige Noten, vermittelt viel Druck am Gaumen, generöser Nachhall.

*Am 12. Juli 2018 wurden von diesem Großen Gewächs 3.905 Flaschen, 90 Magnums und 12 Doppelmagnums abgefüllt.*



Der Jahrgang 2017

Nach einem gemäßigten, eher trockenen Winter folgte ein warmes Frühjahr, welches einen sehr frühen Austrieb der Reben mit sich brachte. In der Nacht zum 20. April führte eine Nacht mit minus fünf °C zu beträchtlichen Frostschäden.

Nachdem sich die Reben hiervon erholten, ging die Entwicklung in einem traumhaften und sehr trockenen Frühsommer zügig weiter. Ende Juli kam der lang ersehnte Regen und läutete einen wechselhaften Spätsommer ein. Passend zur Traubenlese stellte sich im Oktober stabiles Herbstwetter ein, welches die Ernte perfekt gereifter Trauben ermöglichte. Qualitativ zählt 2017 zu den Spitzejahrgängen, in denen bis zur Trockenbeerenauslese alle Prädikate geerntet werden konnten. Der Ertrag lag allerdings deutlich unter dem der Vorjahre.