

Expertise:

Nahesteiner Grauburgunder trocken

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

Verkostungsnotiz Jahrgang 2017:

Die Rebsorte Grauburgunder, früher auch bekannt als Ruländer, hat ihre angestammte Heimat in Baden und dort insbesondere am Kaiserstuhl. An der Nahe ist der Grauburgunder erst seit den 1990er Jahren populär geworden. Auch hier hat er sich alsbald als vorzüglicher Speisenbegleiter einen Namen gemacht.

Dies ist der Prototyp eines trockenen Grauburgunders! Der feinwürzige Aprikosenduft, erinnert häufig an Wildkräuter und frisch gestoßenen Pfeffer, die saftige Fruchtfülle verbindet sich auf vortreffliche Weise mit der für die Rebsorte typischen, eher dezent ausfallenden Säure. Überhaupt präsentiert sich dieser Wein stets sehr ausgewogen.

Ernte:

Selektive Lese von Trauben aus eigenen Weinbergen.

Ausbau:

Schonende Kelterung der Trauben. Spontane Vergärung mit Naturhefen und mehrmonatige Lagerung in Edelstahltanks und Holzfässern aus heimischen Eichenwäldern. Ein Teil der Ernte wurde in kleinen, mehrjährigen Eichenholzfässern aus Frankreich gelagert.

Speiseempfehlung:

Ein klassischer Speisebegleiter, der vorzüglich kräftige Vorspeisen, helles Geflügel, aber auch Kalbfleisch und viele Fischgerichte begleitet. Insider-Tipp: Besonders gut passt dieser brotrockene Burgunder zu würzigen Käsesorten.

Idealer Trinkzeitpunkt:

Zwei bis acht Jahre nach der Ernte.

Alkoholgehalt: 13 Volumenprozent

Helles Gelb; feinwürzige Kräuternote im Bukett mit einem Anflug von Birne; feiner, gut strukturierter Körper, ausgeprägte Mineralik im Nachhall.

Am 19. April 2018 wurden 11.000 Flaschen von diesem Wein 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 ein stabiles Herbstwetter ein, welches die Ernte perfekt gereifter Trauben ermöglichte. Qualitativ zählt 2017 zu den Spitzenjahrgängen, in denen bis zur TBA alle Prädikate geerntet werden konnten. Der Ertrag fiel deutlich geringer als in den Vorjahren aus.