

Expertise:

Rosé de Diel trocken 2017

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

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 Pinot Noir-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 2017

Kräftiges Lachsrosa; im Duft zeigt der Wein eine sublime Pinot-Noir-Aromatik, die an Waldhimbeeren erinnert; eleganter Körper, belebendes Fruchtspiel, feinnervige Frische, würziger Nachhall. Der Alkoholgehalt liegt bei 12 Prozent. Am 15. Februar 2018 wurden von diesem Wein 13.500 Flaschen angefüllt.



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.