

Expertise:

Pinot Gris Reserve trocken

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

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.

Während die früh geernteten Trauben meist Eingang in die Guts-Cuvée Nahesteiner Grauburgunder finden, sind die vollreifen, beinahe lilafarbenen Exemplare für den Pinot Blanc Reserve bestimmt. Der Ausbau erfolgt traditionell im Eichenholzfass.

Ernte:

Selektive Handlese von Trauben aus eigenen Weinbergen.

Ausbau:

Schonende Kelterung der Trauben. Vergärung und Lagerung mit Naturhefen sowohl in großen Holzfässern aus heimischen Eichenwäldern als auch in kleinen Pièces aus französischer Eiche. Nur ein kleiner Anteil der Fässer wird alljährlich erneuert.

Speiseempfehlung:

Dieser ausgewogene Grauburgunder ist der perfekte Begleiter zu beinahe allen Fischgerichten, sowohl aus dem Süßwasser als auch dem Meer. Darüberhinaus bietet sich dieser ebenso gehaltvolle wie mineralische Pinot Gris wunderbar zu hellen Geflügel- und Kalbfleischgerichten an. Auch zu würzigen Käsesorten passt er ganz vorzüglich.

Idealer Trinkzeitpunkt:

Vier bis zehn Jahre nach der Ernte.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2015:

Duftet nach frischer Akazienblüte und Quitte, Mineralien, ein Hauch von gerösteter Haselnuss und Wildkräutern, saftiger Körper, cremige Struktur, bestens eingebundene Säure, würziger Nachhall.

Es wurden 5.700 Flaschen und 24 Magnums abgefüllt.



Der Jahrgang 2015

Qualitativ passte alles zusammen, weshalb man mit Fug und Recht von einem Ausnahmejahrgang sprechen kann. Die Ernte der Riesling-Trauben begann am 29. September, die bilderbuchartigen Trauben lächelten einen förmlich an. In allen Kategorien wurden hervorragende Resultate erzielt.

Wenn man den Jahrgang 2015 mit einem anderen der vergangenen Jahrzehnte vergleichen möchte, dann am ehesten mit 1990. Auch damals waren die Riesling-Trauben in perfektem Zustand und wiesen eine hohe Reife auf, die durch eine geradezu prickelnde Fruchtsäure belebt wurde.