

Expertise:

Pinot Blanc Reserve trocken

Schlossabfüllung



Die Rebsorte Weissburgunder hat ihre angestammte Heimat in südlicheren Gefilden Deutschlands, etwa dem Badischen und in der Pfalz, wo sie außerordentlich gehaltvolle Weißweine hervorbringt. An der Nahe ist der Pinot Blanc erst seit den 1990er Jahren populär, wo er sich schnell als vorzüglicher Speisenbegleiter etablieren konnte. Neben dem oft etwas kräftigeren Grauen Burgunder spielt er diese Rolle perfekt als eleganter Konterpart zum etwas filigraneren Riesling.

Während die früh geernteten Weissburgundertrauben Eingang in das Guts-Cuvée Diel de Diel finden, sind die vollreifen, beinahe schon goldgelben Trauben 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 Weißburgunder 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 blanc wunderbar zu hellem Geflügel und Kalbfleisch an.

Idealer Trinkzeitpunkt:

Vier bis zehn Jahre nach der Ernte.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2015

Duftet nach Birne und Holunder, ein Hauch von Aprikose, feinstoffiger Körper, elegante Struktur, saftige Fülle, leicht salziger Nachhall. *Es wurden 3.500 Flaschen abgefüllt und 150 halbe Flaschen.*



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.