

Expertise:

Pinot Noir Caroline

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

In diesem roten Prestige-Cuvée des Gutes werden ausschließlich die besten Partien des Blauen Spätburgunders vermählt. Der nach der heutigen Weinmacherin Caroline benannte Wein wurde erstmals im Jahr 2001 aufgelegt.

Alle Arbeiten in Weinberg und Keller werden mit größtmöglicher Sorgfalt durchgeführt. Die selektive Lese der perfekt gereiften Trauben erfolgt im Oktober von Hand. Noch am gleichen Tag werden die Trauben im Kelterhaus von Hand entrappt, wo sie in offene Holzbottiche fallen. Nach einer achttägigen Maceration beginnt die alkoholische Gärung mit natürlichen Hefen. Während dieses Vorgangs wird der aufstrebende Maischehut behutsam mit Füßen untergestoßen. Nach einer Standzeit von insgesamt vier Wochen wird der junge Wein mittels Schwerkraft in kleine Eichenholzfässer abgezogen, wo er im folgenden Sommer den biologischen Säureabbau durchläuft.

Ernte:

Selektive Handlese in mehreren Durchgängen von Trauben aus eigenen Weinbergen.

Ausbau:

Entrappung der Trauben von Hand. Vergärung im offenen Holzbottich mit Naturhefen. Zwanzigmonatige Lagerung in kleinen Eichenholzfässern, von denen nur ein kleiner Anteil pro Jahr erneuert wird.

Speiseempfehlung:

Passt vorzüglich zu feinen Fleischgerichten von Kalb und Rind, daneben auch zu Hartkäsesorten wie Gruyère, Parmesan, Comté und Peccorino.

Idealer Trinkzeitpunkt:

Sechs bis vierzehn Jahre nach der Ernte.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2014

Tiefdunkles Rot ohne jeden Orangerand, sehr konzentrierter Duft, erinnert an Brombeere und schwarze Johannisbeere, ein Anflug von Weihrauch und Sandelholz, elegante Struktur, ausgewogene Tannine, feinwürziger Nachhall. *Im August 2016 wurden 1.350 Flaschen sowie 36 Magnums und 6 Doppelmagnums ohne jede Filtration abgefüllt.*



Empfehlungen zur Weinlagerung

Idealerweise liegend in einem kühlen, nicht zu trockenen und erschütterungsfreien Keller bei möglichst gleichbleibender Temperatur. In Ermangelung eines entsprechenden Keller- raumes werden diese Anforderungen heute am ehesten durch moderne Weinkühlschränke erfüllt, in denen sogar unterschiedliche Temperaturzonen für Weiß- und Rotwein einstellbar sind. Die empfohlene Temperatur für Sekt und Weißwein liegt bei acht Grad Celsius, für Rotwein bei fünfzehn Grad. Die altbekannte Regel man solle Rotwein bei Zimmertemperatur genießen, stammt aus einer Zeit, als es noch keine Zentralheizung gab!