

Expertise:

## **BURGBERG** Riesling Beerenauslese *Schlossabfüllung*



# Schlossgut Diel

Seit Mitte der 1990er Jahre ist Schlossgut Diel im Dorsheimer Burgberg begütert und besitzt heute mit zwei Hektar Rebfläche mehr als die Hälfte dieser mikroklimatisch einzigartigen Steillage. Ihre von Felsen umrahmte Kesselform erinnert an den Aufbau eines Amphitheaters. Der eisenhaltige Lehmboden weist einen hohen Anteil von Quarzit auf, welcher den Burgberg-Weinen einen ausgesprochen mineralischen Charakter vermittelt. Die feine Aromatik erinnert an seltene Wildkräuter, die auf dem Felsmassiv des angrenzenden Eierfelses gedeihen.

Der Burgberg zählt zu den herausragenden Weinbergen der Naheregion und wurde im Rahmen einer offiziellen preußischen Grundsteuerkartierung bereits im Jahr 1901 in die höchste Kategorie eingestuft. In Analogie zu einem Grand Cru klassifiziert der VDP-Nahe den Burgberg als „Große Lage“. Die Bezeichnung Beerenauslese steht für ein edelsüßes Spitzengewächs aus einer Großen Lage.

### **Ernte:**

Selektive Handlese in mehreren Lesedurchgängen von Trauben aus eigenen Weinbergen. Beerenweises Herauspicken rosinenartig eingetrockneter Traubenteile.

### **Ausbau:**

Schonende Kelterung der Trauben. Spontane Vergärung mit Naturhefen. Mehrmonatige Lagerung in kleinen Edelstahltanks.

### **Speiseempfehlung:**

Dies ist ein großer Klassiker zur Enten- oder Gänsestopfleber-Terrine und einer Vielzahl feinsten Süßspeisen. Selbstverständlich passt er auch ganz vorzüglich zu Blauschimmelkäse wie Fourme d'Ambert, Roquefort und Stilton.

### **Idealer Trinkzeitpunkt:**

Zehn bis dreißig Jahre nach der Ernte.

### **Verkostungsnotiz Jahrgang 2011:**

Erinnert im Duft an Maracuja und Rosine, aromatische Fruchtfülle, Kräuter der Provence, edle Beerensüße, Honig, Karamell, rauchige Noten, sehr feine Mineralik, konzentrierte Frucht, bei aller Süße ausgesprochen elegant, enormer Nachhall.



### **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!