

Expertise:

Diel de Diel Weißes Cuvée trocken

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

Dieser außergewöhnliche trockene Weißwein wurde erstmals im Jahr 1994 für die Business Class der Lufthansa kreiert und ist heute zu einer unverwechselbaren Visitenkarte von Schlossgut Diel geworden. Er vereint auf ideale Weise die unterschiedlichen Charaktere der beteiligten Rebsorten zu einer besonderen Cuvée: Während der Graue Burgunder für Fülle und Würze steht und der Weiße Burgunder den eleganten Part spielt, sorgt der Riesling für den belebenden Nachhall. Ein wunderbar erfrischender Wein, der auch für sich allein getrunken viel Freude beschert.

Ernte:

Selektive Lese von Trauben aus eigenen Weinbergen.

Ausbau:

Schonende Kelterung der Trauben. Vergärung und Lagerung mit Naturhefen in Eichenholzfässern und Edelstahltanks.

Speiseempfehlung:

Vorzüglich als Aperitif und als Begleiter zu vielen Vorspeisen, Fischgerichten und hellem Geflügel. Ein extrem anpassungsfähiger Wein!

Idealer Trinkzeitpunkt:

Zwei bis sechs Jahre nach der Ernte.

Ein freundlicher Hinweis:

Erstmals in seiner Geschichte füllte Schlossgut Diel einen Wein in eine Flasche ab, die mit einem hochwertigen Schrauber verschlossen ist. Ermutigt wurden wir dazu durch Anregungen aus dem Weinhandel und der Gastronomie und auch aus dem Ausland. Viele sehen darin den idealen Verschluss für Weine, die eher jung getrunken werden.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2014:

Blassgelbe Farbe; frischer Blütenduft, erinnert an Quitte und Holunder; eleganter Körper, pikante Frische, feinwürzige Noten im 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!