

Expertise:

## DORSHEIM Riesling Trockenbeerenauslese

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

Dies ist gewissermaßen die Königsdisziplin des deutschen Weinbaus. Die Gewinnung dieser edelsüßen Ausnahmeweine setzt besondere klimatische Verhältnisse voraus und ist beileibe nicht jedes Jahr möglich. In mühseliger Handarbeit werden die eingeschrumpften Beeren herausgepickt, in denen sich die fruchtige Süße ebenso konzentriert wie eine pikante Säure. Berühmte Trockenbeerenauslese-Jahrgänge waren 1959, 1971, 1976, 1989, 1995 und 2003.

Es liegt in der Natur der Sache, dass sich die erzielbaren Erntemengen in äußerst überschaubaren Dimensionen bewegen, nur selten sind es gleich mehrere hundert Liter. Was zugleich bedeutet, dass eine Trockenbeerenauslese zu den wahren Preziosen zählt.

### Ernte:

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

### Ausbau:

Schonende Kelterung der Trauben. Spontane Vergärung und mehrmonatige Lagerung in kleinen Edelstahltanks.

### Speiseempfehlung:

Dies ist der ganz große Klassiker zu 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:

Zwanzig bis vierzig Jahre nach der Ernte.

### Verkostungsnotiz Jahrgang 2011:

Erinnert im Duft an Maracuja und Rosine, aromatische Fruchtfülle, Kräuter der Provence, edle Rosinensüße, 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!