

Expertise:

DORSHEIM Riesling trocken

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

Die Rebsorte Riesling hat an der Nahe eine lange Tradition, in Burg Layen wurde sie bereits vor 500 Jahren urkundlich erwähnt. Traditionell stellt diese spätreifende Rebsorte hohe Ansprüche an die Qualität des Standortes. Prädestiniert dafür sind die steilen Spitzenlagen des Gutes, aus denen der Ertrag der jungen Reben stammt. Die übrigen Trauben werden in den angrenzenden Dorsheimer Lagen gewonnen und vereinen sich durch einen ausgesprochen gefühlvollen Ausbau zu einem trockenen Klassiker von hoher Güte.

Ernte:

Selektive Handlese von Trauben aus eigenen Weinbergen.

Ausbau:

Schonende Kelterung der Trauben. Vergärung und Lagerung mit Naturhefen in Edelstahl tanks und Holzfässern aus heimischen Eichenwäldern.

Speiseempfehlung:

Zeigt vielfältige Talente: Einerseits hervorragend als Aperitif einsetzbar, passt dieser Riesling sowohl zu Vorspeisen und Fischgerichten, als auch zu hellem Geflügel und Kalbfleisch.

Idealer Trinkzeitpunkt:

Zwei bis acht Jahre nach der Ernte.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2014:

Duftet nach Pfirsich und Aprikose, leicht rauchige Note, ausgewogene Frucht, eleganter Stil, trockener Klassiker, sehr nachhaltiger Charakter.



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!