

Expertise:

EIERFELS 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 Spitzenlagen des Trollbachtals. Ursprünglich als Große Gewächse (GG) geerntet und im Stückfass ausgebaut, wurden diese Partien aus Goldloch und Burgberg zu einer spannenden Cuvée vereint und nach dem Eierfels benannt. Dieses Naturdenkmal ähnelt einem auf der Seite liegenden Ei und bildet die Grenze zwischen diesen beiden Spitzenlagen. Der guten Ordnung halber sei erwähnt, dass es sich bei der Bezeichnung „Eierfels“ nicht um eine klassische Lagenbezeichnung handelt. Es ist vielmehr eine für Schlossgut Diel geschützte Marke, die für beste Qualität garantiert.

Ernte:

Selektive Handlese in mehreren Erntedurchgängen von Trauben aus eigenen Weinbergen.

Ausbau:

Schonende Kelterung der Trauben. Vergärung und Lagerung mit Naturhefen in Stückfässern aus heimischen Eichenwäldern.

Speiseempfehlung:

Einerseits hervorragend als Aperitif einsetzbar, passt dieser noble Riesling sowohl zu Vorspeisen und Fischgerichten, als auch zu hellem Geflügel und Kalbfleisch.

Idealer Trinkzeitpunkt:

Drei bis zehn Jahre nach der Ernte.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2014:

Duftet nach reifem Pfirsich, erinnert auch an Aprikose und Cox-Orange-Apfel, leicht rauchige Note, sehr eleganter Körper, edler Nachhall. Im Stil eines Großen Gewächses!



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!