

Expertise:

Goldloch Riesling Auslese

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

Mit einer Rebfläche von mehr als fünf Hektar Rebfläche ist das Gut bei weitem größter Besitzer in dieser prachtvollen Dorsheimer Steillage. Im 17. Jahrhundert soll dort nach Gold gegraben worden sein. Der aus der Permzeit stammende, felsige Urgesteinsboden ist von einer dünnen Lehmschicht bedeckt, die eine Vielzahl von Kieselsteinen enthält. Der Wein offenbart eine feine Gelbfruchtigkeit, die an Aprikosen und Pfirsiche erinnern. Ein Hauch von Feuerstein und ein saftiger Körper zählen ebenso zu den typischen Eigenschaften des Goldlochs wie der sehr elegante Nachhall.

Das Goldloch 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 das Goldloch als „Große Lage“. Das Prädikat Riesling Auslese steht für das edelsüße Spitzengewächs aus einer Großen Lage.

Ernte:

Selektive Handlese in mehreren Lesedurchgängen von Trauben aus eigenen Weinbergen.

Ausbau:

Schonende Kelterung der Trauben. Spontane Vergärung und mehrmonatige Lagerung in Edelstahltanks und traditionellen Stückfässern aus heimischen Eichenwäldern.

Speiseempfehlung:

Passt vorzüglich zu Gänse- und Entenleberterrine, gedecktem Apfel- oder Birnenkuchen. Nach zehn Jahren Flaschenreife auch ein wunderbarer Apéritif.

Idealer Trinkzeitpunkt:

Sechs bis zwanzig Jahre nach der Ernte.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2013:

Im Duft ein wahrer Cocktail von tropischen Früchten bestehend aus Ananas, Mango und Maracuja, feinrassige Fruchtsüße, perfektes Säurespiel, fulminanter 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!