

Expertise:

Nahesteiner Grauburgunder trocken

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

Die Rebsorte Grauburgunder, früher auch bekannt als Ruländer, hat ihre angestammte Heimat in Baden und dort insbesondere am Kaiserstuhl. An der Nahe ist der Grauburgunder erst seit den 1990er Jahren populär geworden. Auch hier hat er sich alsbald als vorzüglicher Speisenbegleiter einen Namen gemacht.

Dies ist der Prototyp eines trockenen Grauburgunders! Der feinwürzige Aprikosenduft, erinnert häufig an Wildkräuter und frisch gestoßenen Pfeffer, die saftige Fruchtfülle verbindet sich auf vortreffliche Weise mit der eher dezent ausfallenden Säure. Auch im Nachhall präsentiert sich dieser Wein stets sehr ausgewogen.

Ernte:

Selektive Lese von Trauben aus eigenen Weinbergen.

Ausbau:

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

Speiseempfehlung:

Vorzüglich als Aperitif oder als Partner zu kräftigen Vorspeisen und Räucherfisch sowie hellem Geflügel.

Idealer Trinkzeitpunkt:

Zwei bis acht 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. Aus Qualitätsgründen sehen viele Fachleute darin den idealen Verschluss für Weine, die eher jung getrunken werden.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2014:

Mitteltiefes Gelb, feinwürzige Kräuternote im Bukett, ein Anflug von Mirabelle und Quitte, bestens strukturierter Körper, beschwingte Frische, eleganter Nachhall. Der Alkoholgehalt liegt bei zwölfteinhalb Volumenprozent.



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!