

Expertise:

## Pinot Blanc Reserve trocken

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

Die Rebsorte Weissburgunder hat ihre angestammte Heimat in südlicheren Gefilden Deutschlands, etwa dem Badischen und in der Pfalz, wo sie außerordentlich gehaltvolle Weißweine hervorbringt. An der Nahe ist der Pinot Blanc erst seit den 1990er Jahren populär, wo er sich schnell als vorzüglicher Speisenbegleiter etablieren konnte. Neben dem oft etwas kräftigeren Grauen Burgunder spielt er diese Rolle perfekt als eleganter Konterpart zum etwas filigraneren Riesling.

Während die früh geernteten Weissburgundertrauben Eingang in das Guts-Cuvée Diel de Diel finden, sind die vollreifen, beinahe schon goldgelben Trauben für den Pinot Blanc Reserve bestimmt. Der Ausbau erfolgt traditionell im Eichenholzfass.

### Ernte:

Selektive Handlese von Trauben aus eigenen Weinbergen.

### Ausbau:

Schonende Kelterung der Trauben. Vergärung und Lagerung mit Naturhefen sowohl in großen Holzfässern aus heimischen Eichenwäldern als auch in kleinen Pièces aus französischer Eiche. Nur ein kleiner Anteil der Fässer wird alljährlich erneuert.

### Speiseempfehlung:

Dieser ausgewogene Weißburgunder ist der perfekte Begleiter zu beinahe allen Fischgerichten, sowohl aus dem Süßwasser als auch dem Meer. Darüberhinaus bietet sich dieser ebenso gehaltvolle wie mineralische Pinot blanc wunderbar zu hellem Geflügel und Kalbfleisch an.

### Idealer Trinkzeitpunkt:

Vier bis zehn Jahre nach der Ernte.

### Verkostungsnotiz Jahrgang 2013:

Duftet nach frischen Blüten und Mineralien, ein Hauch von Aprikose und Birne, feinstoffiger Körper, elegante Struktur, feinstes Säurespiel im beinahe salzigen Nachhall. Es wurden 3.700 Flaschen abgefüllt.



### 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!