

Expertise:

Pinot Gris Reserve 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.

Während die früh geernteten Trauben meist Eingang in die Guts-Cuvée Nahesteiner Grauburgunder finden, sind die vollreifen, beinahe lilafarbenen Exemplare 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 Grauburgunder 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 Gris wunderbar zu hellen Geflügel- und Kalbfleischgerichten an. Auch zu würzigen Käsesorten passt er ganz vorzüglich.

Idealer Trinkzeitpunkt:

Vier bis zehn Jahre nach der Ernte.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2012:

Duftet nach frischen Blüten und Mineralien, ein Hauch von Haselnuss und Wildkräutern, feinstoffiger Körper, elegante Struktur, beste Balance, würziger Nachhall. Es wurden 2.300 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!