

Expertise:

## PITTERMÄNNCHEN Riesling Kabinett

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

Mit dem Besitz von gut einem Hektar ist das Dorsheimer Pittermännchen das kleinste Mitglied im exklusiven Klub der besten Weinberge von Schlossgut Diel. Die Bezeichnung geht zurück auf das 16. Jahrhundert, als ein Petermännchen eine kleine Silbermünze war. Der Boden dieser steilen Südlage weist einen hohen Schieferanteil auf, was den feinrassigen Weinen eine erfrischende mineralische Note verleiht. Der Wein vermittelt feine Kräuternoten, zeigt einen filigranen Körper und klingt sehr lange nach.

Das Pittermännchen zählt zu den herausragenden Weinbergen der Nahregion 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 Pittermännchen als „Große Lage“. Das Prädikat Riesling Kabinett steht für das feinherbe Spitzengewächs aus einer Großen Lage.

### Ernte:

Selektive Handlese in mehreren Lesedurchgängen von Trauben aus eigenen Weinbergen

### Ausbau:

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

### Speiseempfehlung:

Passt vorzüglich zu asiatischer Küche, Meeresfrüchten mit einer klassischen Cocktailsauce und zu zartsüßem Tarte Tatin. Schon jetzt ein erfrischender Apéritif.

### Idealer Trinkzeitpunkt:

Drei bis zehn Jahre nach der Ernte.

### Verkostungsnotiz Jahrgang 2014:

Edler Duft von Schwarzer Johannisbeere und gelben Früchten, feinwürzige Schiefernote; raffiniertes Süße-Säurespiel, geschmeidige Fruchtfülle, langer 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!