

Expertise:

Riesling Eiswein

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

Neben den edelsüßen Beeren- und Trockenbeerenauslesen zählt auch der Eiswein zu den Königsdisziplinen des deutschen Weinbaus. Die Gewinnung dieser edelsüßen Ausnahmeweine setzt besondere klimatische Verhältnisse voraus und ist deshalb beileibe nicht jedes Jahr möglich. In manchen Jahren wird es gar nicht kalt genug, um die gesetzlich vorgeschriebenen sieben Grad minus lange genug zu unterschreiten. Die Trauben müssen in gefrorenem Zustand geerntet und gepresst werden. Zu den Besonderheiten des Eisweins zählt die Tatsache, dass sich aufgrund der Kälte sowohl der Zucker- als auch Säuregehalt in der Traube konzentriert.

Es liegt in der Natur der Sache, dass sich die erzielbaren Erntemengen in äußerst überschaubaren Dimensionen bewegen, nur selten sind es gleich mehrere hundert Liter. Was zugleich bedeutet, dass Eisweine zu den wahren Preziosen zählen.

Ernte:

Selektive Handlese gefrorener Trauben aus eigenen Weinbergen.

Ausbau:

Kräftige Kelterung der steinhart gefrorenen Trauben. Spontane Vergärung und mehrmonatige Lagerung in kleinen Edelstahltanks.

Speiseempfehlung:

Dies ist der ganz große Klassiker zu Enten- oder Gänsestopfleber-Terrine und einer Vielzahl feinsten Süßspeisen. Selbstverständlich passt er auch ganz vorzüglich zu Blauschimmelkäse wie Fourme d'Ambert Roquefort und Stilton.

Idealer Trinkzeitpunkt:

Zwanzig bis vierzig Jahre nach der Ernte.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2012:

Erinnert im Duft an Maracuja und Ananas, aromatische Fruchtfülle, Kräuter der Provence, edle Rosinensüße, Honig, Karamell, rauchige Noten, sehr feine Mineralik, konzentrierte Fruchtsüße, pikantes Säurespiel, bei aller Süße ausgesprochen elegant, 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!