

Expertise:

Schlossgut Diel Riesling Kabinett

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

Dieser mustergültige Kabinett-Wein bildet im Schlossgut Diel den Einstieg in die Kategorie so genannten Prädikatsweine, gefolgt von Spätlese, Auslese, Beeren- und Trockenbeerenauslese. Alle diese Weine dürfen nach deutschem Weinrecht übrigens nicht angereichert werden, es verbietet sich demnach eine Aufbesserung, falls es ihnen an natürlicher Reife fehlen sollte.

Obschon trockene Weine nach wie vor ganz oben auf der Wunschliste vieler Weinliebhaber stehen, kann man inzwischen durchaus von einer Renaissance feinherber deutscher Rieslinge sprechen. In diesem Fall vermählt sich die zarte Fruchtsüße in beeindruckender Weise mit der belebenden Frische des Rieslings.

Nicht nur an warmen Sommertagen genießt man diesen - mit zehn Volumenprozent - im sprichwörtlichen Sinne leichten Wein in vollen Zügen.

Ernte:

Selektive Handlese in eigenen Weinbergen

Ausbau:

Schonende Kelterung der Trauben. Spontane Vergärung und mehrmonatige Lagerung in Edelstahltanks.

Speiseempfehlung:

Passt vorzüglich zu asiatischer Küche, Meeresfrüchten mit einer klassischen Cocktailsauce und zu zartsüßem Tarte tatin. Für sich allein getrunken ein hinreißender Apéritif.

Idealer Trinkzeitpunkt:

Drei zwei bis acht Jahre nach der Ernte.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2014:

Feinwürziges Bukett, Aprikose und Granny-Smith-Apfel, ein Hauch von Limette, Lychée und rosa Pampelmuse; perfekte Balance Spiel von zarter Fruchtsüße und bestens eingebundener Säure, erfrischender 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!