

Expertise:

Prestige-Cuvée Victor trocken

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

Dieses außergewöhnliche Weißwein-Cuvée wurde erstmals im Jahr 1987 aufgelegt, als Armin Diel das Gut von seinem Vater übernahm. Es ist nach seinem Sohn Victor benannt und vereint die positiven Elemente der beteiligten Rebsorten: Während der Graue Burgunder für feine Kräuterwürzigkeit steht, ist der Weiße Burgunder das elegante Pendant. Cuvée Victor hat seinen Stammpfad auf vielen Weinkarten der besten Restaurants des Landes.

Im Unterschied zu Deutschland spielt die Kunst der Rebsorten-Cuvées in vielen französischen Weinbauregionen eine wichtige Rolle. Berühmte Beispiele hierfür sind sowohl Bordeaux als auch die Champagne, wo die Weine in aller Regel aus drei Rebsorten komponiert werden.

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 kleinen Pièces aus französischer Eiche. Nur ein kleiner Anteil der Fässer wird alljährlich erneuert. Der Wein durchläuft den Biologischen Säureabbau.

Speiseempfehlung:

Ein großartiger Begleiter zu Meeresfrüchten und Fischgerichten aus dem Süßwasser und dem Meer. Auch zu hellem Geflügel und Kalbfleisch bietet sich der ebenso gehaltvolle wie mineralische Wein als perfekter Partner an.

Idealer Trinkzeitpunkt:

Sechs bis zwölf Jahre nach der Ernte.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2014:

Duftet nach frisch geriebener Zitronenzeste, und Mineralien, ein Hauch von Kräutern der Provence, feinstoffiger Körper, elegante Struktur, langer Nachhall. Es wurden 3.900 Flaschen abgefüllt sowie 180 halbe Flaschen, 48 Magnums und 12 Doppelmagnums.



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!