

DIEL

2018 PINOT NOIR ARA
SPÄTBURGUNDER TROCKEN
VDP.GUTSWEIN

KOMPLEXITÄT & FINESSE

Rote Beerenfrüchte, feine Würze und zarte Röstaromen prägen den Duft unseres ARA 2018. Am Gaumen verbinden sich Tiefe, saftige Struktur und feine Tannine. Ein eleganter, komplexer Pinot Noir mit langem Nachhall und der Ausdruckskraft seiner Reife.

ARA ist unseren drei Kindern Anouk, Raphael und Alice gewidmet, der achten Diel-Generation. Nur in besonderen Jahrgängen wählt Caroline dafür ein einziges, herausragendes Barriquefass aus. Nach langer Reife in unserem Keller ist der 2018er nun bereit für seinen großen Auftritt.



ERNT

Selektive Handlese von Trauben aus eigenen Weinbergen in mehreren Lesedurchgängen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser elegante Pinot begeistert als Solist sowie als Partner zu kräftigen Hauptgerichten und reifem Hartkäse.

AUSBAU

Entrappung der Trauben von Hand. Vergärung im offenen Holzbottich mit Naturhefen. Pigeage mit den Füßen. 18-monatige Lagerung in französischen Barriques. Flaschenreife von mehr als drei Jahren.

IDEALER TRINKZEITPUNKT

4-20 Jahre nach der Ernte

Alkohol: 13 %

Restzucker: 0 g/l

Säure: 5,2 g/l

DER JAHRGANG 2018

Auf einen feuchten Winter folgte ein außergewöhnlich warmes und trockenes Jahr. Früher Austrieb und zügige Blüte gaben das Tempo vor. Um Frische und Brillanz zu bewahren, begann die Rieslinglese bereits am 11. September.

Nach 36 Lesetagen war das Ergebnis überzeugend: Weine mit außergewöhnlicher Konzentration, animierender Rasse und großer Ausdruckskraft.