

Expertise:

Noir de Diel 2017

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

Dieses außergewöhnliche Rotwein-Cuvée vereint die positiven Elemente der beteiligten Rebsorten: Während der Blaue Spätburgunder vor allem für Seidigkeit und Eleganz steht, rundet der Dornfelder das feinfruchtige Geschmacksbild ab. Der Wein verblüfft durch Fülle und Facettenreichtum mit Anklängen von Kräutern der Provence.

Im Unterschied zu Deutschland spielt die Kunst der roten Rebsortencuvées in vielen französischen Weinbauregionen eine wichtige Rolle. Berühmte Beispiele hierfür sind sowohl Bordeaux, wo mehrere Rebsorten miteinander vermählt werden als auch Châteauneuf-du-Pape, wo bis zu dreizehn Rebsorten zum Einsatz kommen können. Die selektive Lese der perfekt gereiften Trauben erfolgt von Hand. Noch am gleichen Tag wurden die Trauben im Kelterhaus von Hand entrappt, wo sie als ganze Früchte in offene Holzbottiche fallen. Nach einer achttägigen Kaltmazeration beginnt die alkoholische Gärung mit natürlichen Hefen.

Ernte:

Selektive Handlese von Trauben aus eigenen Weinbergen.

Ausbau:

Zwanzigmonatige Lagerung in kleinen Eichenholzfässern aus Frankreich, von denen nur ein kleinerer Anteil pro Jahr erneuert wird. Der Wein durchläuft den biologischen Säureabbau.

Speiseempfehlung:

Dieser trockene Rotwein passt vorzüglich zu aromaintensiven Fleischgerichten, etwa Lamm und Ochsenschwanz, ebenso zu würzigen Käsesorten.

Idealer Trinkzeitpunkt:

Vier bis zwölf Jahre nach der Ernte.

Der Alkoholgehalt dieses Weines beträgt 12,5 Volumenprozent.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2017

Gut gedecktes Rubinrot mit zarten Lilareflexen; feinwürziges Bukett, welches an Schwarzkirsche, Brombeere und auch etwas an Muskatnuss und geriebenen Pfeffer erinnert; fein strukturierter Körper, bestens eingebundene Tannine, aparter Nachhall.

Am 17. September 2018 wurden 1.733 Flaschen ohne jegliche Filtration abgefüllt.



Der Jahrgang 2017

Nach einem gemäßigten, eher trockenen Winter folgte ein warmes Frühjahr, welches einen sehr frühen Austrieb der Reben mit sich brachte. In der Nacht zum 20. April führte eine Nacht mit minus fünf Grad zu beträchtlichen Frostschäden.

Nachdem sich die Reben hiervon erholten, ging die Entwicklung in einem traumhaften und sehr trockenen Frühsommer zügig weiter. Ende Juli kam der lang ersehnte Regen und läutete einen wechselhaften Spätsommer ein. Passend zur Traubenlese stellte sich im Oktober stabiles Herbstwetter ein, welches die Ernte perfekt gereifter Trauben ermöglichte. Qualitativ zählt 2017 zu den Spitzenjahrgängen, in denen bis zur Trockenbeerenauslese alle Prädikate geerntet werden konnten. Der Ertrag fiel allerdings deutlich geringer aus als in den Vorjahren.