

GROSSE *Gewächse*

**Weinexperte Martin Pelz empfiehlt
in H.O.M.E. seine Weine des Monats:
diesmal drei Spitzenweine von der Nahe**

Diese Ausgabe von H.O.M.E. nimmt uns mit nach Skandinavien. Dazu fällt mir einer meiner letzten Städtetrips nach Oslo ein. Mit großer Begeisterung konnte ich dort nämlich feststellen, dass die Restaurantszene verrückt nach deutschen Weinen ist. Offensichtlich beruht diese Zuneigung auf Gegenseitigkeit, denn unsere herausragenden deutschen Winzer liefern ihre Weine nicht nur sehr gerne nach Oslo, Helsinki und Kopenhagen, sondern in meiner Wahrnehmung auch ausreichend Flaschen ihrer besonders raren Qualitäten. Was mich dazu veranlasst, Sie auf eine Reise an die Nahe einzuladen, zu einem absoluten Vorzeigebetrieb deutscher Winzerkunst, dem Schlossgut Diel, das in nunmehr siebenter Generation unter der charmanten Leitung von Caroline Diel steht

und Jahr für Jahr wichtige Auszeichnungen abräumt. Für Caroline Diel macht die Kombination aus Terroir und Herkunft den Unterschied zu allen anderen Weingütern und deren Weinbergen aus. Aus diesen Faktoren, gepaart mit den Entscheidungen des jeweiligen Winzers oder der Winzerin, entsteht die Unverwechselbarkeit eines Weines. Bei Diel erfreut man sich vielfältiger Bodenbeschaffenheiten, zum Beispiel Lösslehm, Quarzite, Kieselsteine oder Schiefer. Beginnen wir mit meinem Favoriten unter den Weißweinen des Hauses, dem Burgberg Riesling VDP. Großes Gewächs, den ich am liebsten zu gegrilltem Lachs genieße. Der Burgberg wird in mehreren Durchgängen ausschließlich von Hand gelesen, seine Trauben werden schonend gekeltert,

bevor die Vergärung mit Naturhefen in mehrjährigen Stückfässern erfolgt. Dieser herausragende Wein hat einen würzigen und kraftvollen Körper, der den Weinkenner aufgrund seiner rauchigen Note an Burgund erinnern könnte. Und wenn wir gedanklich nun schon mal in Burgund sind, fällt meine Wahl beim Rotwein auf den Pinot Noir Réserve Caroline, den das Weingut seit 2001 kreiert. Für diese Prestige-Cuvée werden ausschließlich die allerbesten Trauben des blauen Spätburgunders verwendet, die mit den Füßen gestampft werden,

**Zart gestampfte
Trauben, von Hand
gerüttelte Flaschen:
Bei Caroline Diel
wird am Geschmack
penibel gearbeitet**

die Reifung erfolgt in kleinen Holzfässern aus Frankreich. In seiner Charakteristik nimmt man schnell ein Bukett von roten Beeren und etwas Sandelholz wahr, die Tannine sind wohlschmeckend ausbalanciert. Abschließend lassen wir unsere

Gläser ein wenig sprudeln, und zwar mit dem Goldloch Riesling VDP. Großes Gewächs. Bei dieser Qualität wird nicht nur von Hand gelesen, sondern auch jede einzelne Flasche von Hand gerüttelt. Gereifter Pfirsich in der Nase und am Gaumen empfiehlt diesen Sekt als Aperitif oder Begleiter asiatisch inspirierter Desserts. Da ich diese Zeilen gerade im Jahresend-Lockdown schreibe, schwelge ich in Erinnerungen an meine vergangenen und hoffentlich bald wiederkehrenden Restaurantbesuche. In dieser Kolumne träume ich mich ins DuDu 31 in der Berliner Bleibtreustraße, meinen Favoriten für qualitativ höchstmögliche Begleiter der genannten Weine von Caroline Diel, der Winzerin des Jahres im Gault Millau 2020. **H.**



**Geschmackvoll
at H.O.M.E.: Weintipps
von MARTIN PELZ**

SEIT SEINER ZEIT im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München begleitet den Hotel- und Gastronomie-Experten Martin Pelz die Liebe zum Wein durch sämtliche Stationen seiner Karriere. Ein erster Höhepunkt war seine Stellung im legendären Hotel Adlon Kempinski als Direktor für Einkauf und Co-Branding – hier war er unter anderem fünf Jahre lang für die legendäre Weinkarte des Hotels verantwortlich. 2002 gründete er seine Purchasing Services GmbH, die designverliebt namhafte Hotel- und Restauranteröffnungen weltweit im strategischen Einkauf begleitet. In **H.O.M.E.** empfiehlt Pelz seine Weine des Monats.



EMPFEHLUNG IM FEBRUAR

Goldloch Riesling VDP, Burgberg Riesling VDP und Pinot Noir Réserve Caroline. Schlossgut Diel, Preise auf Anfrage