

Nahe

Inhaber: Caroline Diel und Sylvain Taurisson-Diel
Kellermeister: Caroline Diel und Christoph Friedrich
Betriebsgröße: 25 ha
Sektanteil: 10 000 Flaschen
Terroir: Schiefer, Urgestein, Rotliegend,
Lösslehm, Kies
Versektung: Sektkellerei Sieben

Diel

Schlossgut Diel
Burg Layen 16
55452 Burg Layen
Tel.: 06721 96 950
schlossgut@diel.eu
www.diel.eu

Das Schloßgut Diel gehört zu den renommiertesten Adressen national und international. Die Weichen auf Erfolg stellte bereits ihr Vater Armin Diel, der darüber hinaus im Vorstand des VDP sowie als Weinkritiker Kultstatus erlangt hat. Seit ihrem Eintritt in 2006 pusht Caroline Diel das Weingut noch höher in die Championsleague. Sie gehört nämlich zu den wenigen Allroundern, die den deutschen vinologischen Fünfkampf ohne Schwächen meistert, auf jede Disziplin gleichermaßen Wert legt. Ihr gelingen Rieslinge trocken wie fruchtsüß, als auch weiße Burgunder, Spätburgunder und eben Sekte auf konstant hohem Niveau. Im Rahmen ihrer Praktika u.a. bei Rebholz, Weil und Jost aber auch während ihrer Zeit in Österreich, Bordeaux, Burgund, der Champagne, Südafrika und Neuseeland erlangte die diplomierte Önologin das entsprechende Praxiswissen. Caroline Diels Mann Sylvain Taurisson-Diel stammt aus Frankreich, ist ehemaliger Volleyball-Profi und leitet als studierter Betriebswirt Marketing und Vertrieb des Weinguts. Gemeinsam führen die beiden den Traditionsbetrieb seit Sommer 2019.

Die Sekte

Genau wie die Weine, weisen auch die Sekte von Caroline Diel eine große Vielfalt hinsichtlich des Terroirs auf. Die Réserve kommt vom Schiefer und Lösslehm, im Goldloch herrschen Urgesteinsböden aus der Permzeit und Kiesel vor und die Cuvée MO stammt speziell vom Rotliegenden, ebenfalls mit Kieseinschlüssen. Die Boutique-Kollektion ist atemberaubend gut, degorgiert wird in kleinen Chargen, die individuell bezeichnet werden. Die beiden Rieslinge ergänzen sich dabei auf fantastische Weise. Während die Réserve wunderbar weich, reichhaltig, wenig aber gleichzeitig komplex und elegant daherkommt, präsentiert sich das Goldloch deutlich rauchiger. Es ist zupackend und straff, erinnert an Grapefruit und hat eine geniale Säurestruktur. Im Gedenken an ihre Mama Monika taufte Caroline Diel ihre Prestige Cuvée schlicht „MO“. Sie besteht aus Pinot Blanc und Pinot Noir und hat eine faszinierende Grandezza. Sowohl frisch geöffnet als auch nach ausreichender Belüftung- dieser Sekt zeigt zu jedem Zeitpunkt seine volle Größe. Fantastische Tertiäroromatik nach Orange, Butterkaramell und Honig, jederzeit perfekte Balance und eine wahnsinnige Länge. Sehr bemerkenswert!

- 91 2013 Riesling Réserve extra brut 24€
- 92 2009 Goldloch Riesling extra brut 39€
- 93 2009 Cuvée MO brut nature 50€