

Expertise:

Schlossgut Diel Riesling Kabinett

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

Dieser mustergültige Kabinett-Wein bildet im Schlossgut Diel, gefolgt von Spätlese, Auslese, Beeren- und Trockenbeerenauslese, den Einstieg in die Kategorie so genannten Prädikatsweine. Nach deutschem Weinrecht dürfen diese Weine übrigens nicht angereichert werden. Demnach verbietet sich eine Aufbesserung, falls es den Trauben an natürlicher Reife fehlen sollte, was in einem grandiosen Jahr wie 2018 ohnehin nicht der Fall ist.

Obschon trockene Weine nach wie vor ganz oben auf der Wunschliste vieler Weinliebhaber stehen, kann man inzwischen durchaus von einer Renaissance feiner deutscher Rieslinge sprechen. In diesem Fall vermählt sich die zarte Fruchtsüße in beeindruckender Weise mit der belebenden Frische des Rieslings.

Nicht nur an warmen Sommertagen genießt man diesen mit achteinhalb Volumenprozent im sprichwörtlichen Sinne leichten Wein in vollen Zügen.

Ernte:

Selektive Handlese in eigenen Weinbergen

Ausbau:

Schonende Kelterung der Trauben. Spontane Vergärung und mehrmonatige Lagerung in Edelstahltanks.

Speiseempfehlung:

Passt vorzüglich zu asiatischer Küche, Meeresfrüchten mit einer klassischen Cocktailsauce und zu zartsüßem Tarte tatin. Für sich allein getrunken ein hinreißender Apéritif.

Idealer Trinkzeitpunkt:

Drei zwei bis acht Jahre nach der Ernte.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2018:

Feinwürziges Bukett, Aprikose und Cox-Orang-Apfel; grandiose Fruchtfülle, perfekte Balance Spiel von zarter Süße und bestens eingebundener Säure, mineralisches Fruchtspiel, erfrischender Nachhall.

Der Alkoholgehalt dieses Weines beträgt lediglich 8,5 Volumenprozent. Am 9. Mai 2019 wurden davon 10.500 Flaschen abgefüllt.



Der Jahrgang 2018

Nach einem feuchten und dunklen Winter mit gemäßigten Temperaturen begann mit dem Frühjahr das trockenste und wärmste Jahr seit Aufzeichnung der Temperaturdaten. Selbst die Werte des bisherigen Rekordjahres 2003 wurden deutlich übertroffen. Einem frühen Austrieb folgte eine zügige Blüte, die bereits am Anfang des Monats Juni abgeschlossen war. Im Gegensatz zum Vorjahr blieben Frühjahrsfröste gänzlich aus. Um den Trauben die natürliche Frische und Brillanz zu bewahren begann die Ernte bereits am 4. September. Die Weine weisen eine außergewöhnliche Konzentration auf und zeigen eine animierende Rasse. Alles in allem kann man von einem Traumjahrgang sprechen, der keine Wünsche offen läßt.