

Expertise:

Pinot Blanc Reserve

Schlossabfüllung



Die Rebsorte Weissburgunder hat ihre angestammte Heimat in südlicheren Gefilden Deutschlands, etwa dem Badischen und in der Pfalz, wo sie außerordentlich gehaltvolle Weißweine hervorbringt. An der Nahe ist der Pinot Blanc erst seit den 1990er Jahren populär, wo er sich schnell als vorzüglicher Speisenbegleiter etablieren konnte. Neben dem oft etwas kräftigeren Grauen Burgunder spielt er diese Rolle perfekt als eleganter Konterpart zum etwas filigraneren Riesling.

Während die früh geernteten Weissburgundertrauben Eingang in das Guts-Cuvée Diel de Diel finden, sind die vollreifen, beinahe schon goldgelben Trauben für den Pinot Blanc Reserve bestimmt. Der Ausbau erfolgt traditionell im Eichenholzfass.

Ernte

Selektive Handlese von Trauben aus eigenen Weinbergen.

Ausbau

Die gemahlten Trauben verbleiben einige Stunden auf der Maische, bevor sie schonend gekeltert werden. Vergärung und Lagerung mit Naturhefen sowohl in großen Holzfässern aus heimischen Eichenwäldern als auch in kleinen Pièces aus französischer Eiche. Nur ein Teil der Fässer wird alljährlich erneuert. Alkoholgehalt: 13 Volumenprozent.

Speiseempfehlung

Dieser trockene Weißburgunder ist der perfekte Begleiter zu beinahe allen Fischgerichten, sowohl aus dem Süßwasser als auch dem Meer. Darüberhinaus bietet sich dieser ebenso gehaltvolle wie mineralische Pinot Blanc wunderbar zu hellem Geflügel und Kalbfleisch an.

Idealer Trinkzeitpunkt:

Vier bis zehn Jahre nach der Ernte.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2016

Duftet nach Birne und Holunder, ein Hauch von Aprikose, feinstoffiger Körper, überaus elegante Struktur, saftige Fülle, sehr mineralischer, leicht salziger Nachhall.

Am 23. August 2017 wurden von diesem Reserve-Wein 240 halbe Flaschen und 3.110 Flaschen abgefüllt.



Der Jahrgang 2016

Nach einem gemäßigten, eher trockenen Winter folgte ein feuchtes und warmes Frühjahr, welches einen frühen Austrieb der Reben begünstigte. Diese Großwetterlage setzte sich in weiten Teilen bis in den Sommer hinein fort.

Bei strahlendem Sonnenschein und Wochen fast ohne Niederschlag stellte sich ab Anfang August ein bis zur Lese andauerndes Phänomen ein, welches Winzer gern als „Altweibersommer“ bezeichnen.

Diese idealen Witterungsverhältnisse ermöglichten die Ernte perfekt gereifter Trauben, die eine belebende Frische aufwiesen. Qualitativ zählt 2016 zu den sehr guten Jahrgängen. Der Ertrag fiel eher gering aus.