

Expertise:

## Prestige-Cuvée Victor

Schlossabfüllung



Dieses außergewöhnliche Weißwein-Cuvée wurde erstmals im Jahr 1987 aufgelegt, nachdem Armin Diel das Gut von seinem Vater übernommen hatte. Es ist nach seinem Sohn Victor benannt und vereint die positiven Elemente der beteiligten Rebsorten: Während der Graue Burgunder für feine Kräuterwürzigkeit steht, bildet der Weiße Burgunder das elegante Pendant. Die Prestige-Cuvée Victor hat ihren angestammten Platz auf vielen Weinkarten der besten Restaurants im In- und Ausland.

Im Unterschied zu Deutschland spielt die Kunst der Rebsorten-Cuvées in vielen französischen Weinbauregionen eine weitaus wichtige Rolle. Berühmte Beispiele hierfür sind sowohl Bordeaux als auch die Champagne, wo die Weine in meist aus mehreren Rebsorten komponiert werden.

### Ernte:

Selektive Handlese von Trauben aus eigenen Weinbergen.

### Ausbau:

Die gemahlene 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 kleinen Pièces aus französischer Eiche. Nur ein kleiner Anteil der Fässer wird alljährlich erneuert. Alkoholgehalt: 13 Volumenprozent.

### Speiseempfehlung:

Dieser trockene Weißwein ist ein großartiger Begleiter zu Meeresfrüchten und Fischgerichten aus dem Süßwasser und dem Meer. Auch zu hellem Geflügel und Kalbfleisch bietet sich der ebenso gehaltvolle wie mineralische Wein als perfekter Partner an.

### Idealer Trinkzeitpunkt:

Sechs bis zwölf Jahre nach der Ernte.

### Verkostungsnotiz Jahrgang 2016

Duftet nach Aprikose und Pfirsich, ein Hauch von Ananas, Lychee und Vanille, feinwürzige Mineralien, Kräuter der Provence, saftiger Körper, elegante Struktur, alles auf Finesse komponiert, langatmiger Nachhall.

*Am 23. August 2017 wurden 240 halbe Flaschen, 2.200 Flaschen, 36 Magnumflaschen und sechs Doppelmagnumflaschen 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.