



Seit Anfang der 1980er Jahre wird im Schlossgut Diel der Ausbau der weißen und roten Burgunderweine im kleinen Eichenholzfass gepflegt. Unten: Die Schlossküche als Bühne für besondere Weinproben.



SCHLOSSGUT DIEL

WEINE, die von ihrer Herkunft erzählen

Seit Jahren spielt das Schlossgut Diel in der Top-Liga der deutschen Riesling- und Burgundererzeuger mit. Daran hat inzwischen auch Tochter Caroline einen maßgeblichen Anteil, die nach Lehr- und Wanderjahren durch internationale Spitzenweingüter in Frankreich, Neuseeland und Südafrika seit 2006 für die Erzeugung der Gutsweine verantwortlich zeichnet und seit 2017 mit ihrem Mann Sylvain das Schlossgut kontinuierlich gut auf Kurs hält. Mit unprätentiösem Selbstbewusstsein beackert sie gemeinsam mit ihrem französischen Gatten ein umfangreiches Terrain vom historischen Ensemble der Burg Layen bis zur Arbeit in Zusammenarbeit mit dem Kellermeister im Weinberg und Keller. Höchste Bewertungen in den einschlägigen internationalen Weinführern sind seit Jahren das schönste Kompliment für derlei leidenschaftliches Wirken im Zeichen der Oenologie. Die Geschichte des Familienbetriebes reicht bis ins Jahr 1802 zurück. Es war vor allem ihr Vater Armin, der die Strahlkraft des Weingutes über Jahre weit über die Region hinaus mehrte.

„Wir machen Weine, die von ihrer Herkunft erzählen“, sagt die Schlossherrin, die sich mit viel Bauchgefühl auf das Wesen eines jeden einzelnen Gewächses konzentriert und ihre Leidenschaft für die Natur, für den Weinberg nicht verleugnet. Über 25 Hektar erstrecken sich die Rebärten an der unteren Nahe, darunter die großen Lagen Pittermännchen, Goldloch und Burgberg. Zu zwei Dritteln Rieslinge und zu einem Drittel Burgunder stehen auf Schiefer, Quarzit, Kieselstein oder Urgestein aus der Permzeit. Die Essenz der unterschiedlichen Böden spiegelt sich so dann im Glas wider. Das Ergebnis sind geradlinige, mineralische, terroirgeprägte und authentische Weine.

Neben den Rieslingen hat sich Schlossgut Diel auch mit der Vielschichtigkeit seiner weißen und roten Burgunder einen Namen gemacht. Die geheimen Lieblinge zahlreicher Diel-Liebhaber sind die Sekte, die drei bis sieben Jahre auf der Hefe



Freuen sich, dass sie mit ihren Weinen und Events so großen Anklang finden: Caroline Diel und ihr Mann Sylvain.

reifen. Ganz besonders stolz ist Caroline Diel auf den animierenden Riesling Réserve, der mindestens fünf Jahre auf der Hefe lag, auf den Goldloch Brut nature, der seine Herkunft besonders gut zeigt, und auf die Cuvée MO, die durch ihre cremige Art an Champagner erinnert. Nicht umhin kommt man, bei vielerlei Anlässen die Weine von Schlossgut Diel kennenzulernen und zu genießen: vom eleganten Ball des Weines über fachliche Weinmes-

sen und Versteigerungen bis zum lockeren Weinhöfefest rund um die Burg Layen. ■

Schlossgut Diel
Inhaberin: Caroline Diel
Burg Layen 16, D-55452 Rümmelsheim
Telefon: 0 67 21 / 9 69 50
Telefax: 0 67 21 / 4 50 47
E-Mail: schlossgut@diel.eu
Internet: www.diel.eu

Rieslinge aus der großen Lage Burgberg mit Quarzit-Terroir werden im Stückfass ausgebaut.

