

Expertise:

Noir de Diel Rotes Cuvée

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

Dieses außergewöhnliche Rotwein-Cuvée vereint die positiven Elemente der beteiligten Rebsorten: Während der Blaue Spätburgunder vor allem für Seidigkeit und Eleganz steht, rundet der Dornfelder das fruchtige Geschmacksbild ab. Der Wein verblüfft durch Fülle und Facettenreichtum mit Anklängen von Kräutern der Provence.

Im Unterschied zu Deutschland spielt die Kunst der roten Rebsortencuvées in vielen französischen Weinbauregionen eine wichtige Rolle. Berühmte Beispiele hierfür sind sowohl Bordeaux, wo meist zwei bis vier Rebsorten miteinander vermählt werden, als auch Châteauneuf-du-Pape, wo sogar bis zu dreizehn Rebsorten zum Einsatz kommen können. Auch der weltweit gerühmte Champagner und die großen Rotweine aus Bordeaux bestehen in aller Regel aus einer Kombination von mehreren Rebsorten.

Ernte:

Selektive Handlese von Trauben aus eigenen Weinbergen.

Ausbau:

Entrappung der Trauben von Hand. Vergärung im offenen Holzbottich mit Naturhefen. Achtzehnmonatige Lagerung in kleinen Eichenholzfässern aus Frankreich, von denen nur ein Anteil pro Jahr erneuert wird. Der Wein durchläuft den Biologischen Säureabbau im Holzfass. Der Alkoholgehalt beläuft sich auf 12,5 Volumenprozent.

Speiseempfehlung:

Dieser trockene Rotwein passt vorzüglich zu aromaintensiven Fleischgerichten, etwa Lamm und Ochsenschwanz, ebenso zu würzigen Käsesorten. Ein Knüller zum Barbecue!

Idealer Trinkzeitpunkt:

Vier bis zehn Jahre nach der Ernte.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2016

Tiefdunkles Rot mit leichten Lilareflexen, feinwürziges Bukett, erinnert an Schwarzkirsche, Brombeere und auch etwas an Vanille, fein strukturierter Körper, bestens eingebundene Tannine, aparter Nachhall.

Am 7. September 2018 wurden 2.860 ohne jegliche Filtration 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.