

Expertise:

Diel de Diel Weißes Cuvée trocken

Schlossabfüllung



Schlossgut Diel

Dieser außergewöhnliche trockene Weißwein wurde erstmals im Jahr 1994 für die Business Class der Lufthansa kreiert und ist heute zu einer unverwechselbaren Visitenkarte von Schlossgut Diel geworden.

Es handelt sich hierbei um eine beglückende Komposition von drei Rebsorten, die sich zu einer besonderen Cuvée vermählen: Während der Graue Burgunder für Fülle und Würze steht und der Weiße Burgunder den eleganten Part spielt, sorgt der kleinere Riesling-Anteil für den feingliedrigen Nachhall. Ein wunderbar erfrischender Wein, der auch für sich allein getrunken viel Freude beschert.

Ernte:

Selektive Lese von Trauben aus eigenen Weinbergen.

Ausbau:

Schonende Kelterung der Trauben. Vergärung und Lagerung mit Naturhefen in Eichenholzfässern und Edelstahltanks.

Speiseempfehlung:

Vorzüglich als Aperitif und als Begleiter zu vielen Vorspeisen, Fischgerichten und hellem Geflügel. Ein extrem anpassungsfähiger Wein!

Idealer Trinkzeitpunkt:

Zwei bis sechs Jahre nach der Ernte.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2018:

Blassgelbe Farbe; betörender Blütenduft, erinnert darüber hinaus an Äpfel und Aprikosen; ausgeprägte Frucht, saftiger Körper, feinwürziger Nachhall.

Der Alkoholgehalt dieses Weines beträgt 13,5%.



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.