

2019 Pinot Noir Réserve

Schlossgut Diel
VDP.GUTSWEIN
75cl (6er-Karton)

Typ: Rotwein
Land: Deutschland
Region: Nahe
Genussreife: Jetzt
Alkoholgehalt: 13% Vol.
Trinktemperatur: 16°C - 18°C
Traubensorten: Pinot Noir
Allergene: Enthält Sulfite
Wine Spectator : 93
Vino Vario: 18+

Degustationsnotiz

Ein neuer Pinot Noir vom Schlossgut Diel, der zwischen dem Noir de Diel und der Cuvée Caroline angesiedelt ist. Die meisten Pinot-Parzellen befinden sich in den Burg-Layen-Lagen. Jede Parzelle wird separat ausgebaut und vinifiziert. Danach werden die einzelnen Weine aus den verschiedenen Barriques selektioniert.

Herrlich delikater Pinot-Duft, reich und intensiv nach schwarzer Kirsche, Zwetschge, aber auch etwas Himbeere und Erdbeere. Unterlegt von einer zart würzigen Kräuteraromatik. Dieses Bouquet strahlt Reife aus, wird aber gleichzeitig von einer herrlichen Frische begleitet. Dicht und mit köstlicher Extraktsüsse im Auftakt, da kommt eine geballte Fruchtaromatik auf einen zu. Die Säure verschafft dem Wein eine delikate Balance und verleiht ihm einen trinkfreudigen, saftigen Körper. Seine Cremigkeit bekommt er zusätzlich von den seidig feinen Tanninen, die ihm ein starkes Rückgrat geben. Würziges und zart pfefferiges Finale. Ein sehr genüsslicher Pinot Noir. (pb)

Produzenten-Informationen

Seit 1802 ist die Burgruine Layen im Besitz der Familie Diel. In seiner Funktion als langjähriger Vorsitzender des VDP-Nahe und Vizepräsident des Bundesverbandes ist Armin Diel einer der wichtigsten Vorkämpfer für die Lagenklassifikation in Deutschland. Gemäss VDP-Nahe- Statut werden nur die Rieslinge aus den besten Einzellagen unter dem Lagennamen vermarktet. Bevor Caroline Diel 2006 in die Arbeit im elterlichen Betrieb einstieg, eignete sie sich u.a. bei Château Pichon-Lalande, Romanée-Conti, Robert Weil und weiteren Arbeitstationen in Österreich, Südafrika und Neuseeland einen immensen Schatz an Erfahrungen und Wissen um die Geheimnisse der Herstellung grosser Weine an. Sie versteht es, das Potenzial ihrer Heimat mit den extrem vielfältigen Böden ins Glas zu bringen. Von Jahr zu Jahr werden die Weine des Schlossguts Diel feiner und scheinen gleichzeitig

an Tiefe und Ausdruck zu gewinnen. Prunkstücke der inzwischen auf 25 ha angewachsenen Rebfläche sind die steilen Spitzenlagen Goldloch, Pittermännchen und Burgberg, deren sonnenverwöhnte Trauben von Caroline Diel und Kellermeister Christoph J. Friedrich zu rassigen, zutiefst mineralischen Rieslingen ausgebaut werden. Die Palette, mit der sich das Schlossgut Diel einen Namen gemacht hat, beinhaltet auch weissen und roten Burgunder. Ein geheimer Liebling sind die Sekte, die bis sieben Jahre auf der Hefe reifen.