



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

## **Diel, Cuvée Caroline, rot**

Region: Nahe  
Erzeuger: Schlossgut Diel - Burg Layen, Nahe  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorte: Pinot Noir  
Bestell-Nr.: DNA010305

*Caroline Diel ist nach Abschluss ihres Önologiestudiums in Geisenheim und Praktika in den renommiertesten Weingütern der Welt, u.a. Romanée Conti, voller neuer Ideen und Tatkraft in den familiären Traditionsbetrieb zurückgekehrt und ist seither zusammen mit dem jungen, höchst talentierten Kellermeister Christoph J. Friedrich federführend für die Weinbereitung zuständig. Insbesondere der Rotweine hat sie sich mit viel Herzblut angenommen, aufwändige Handarbeit wird groß geschrieben, alle Beerchen wurden zudem handentrappt und wie bei den Spitzen des Burgund wird wieder wie früher mit den Füßen die Maische getreten („Ich mag das wohlige Kribbeln, wenn man in die Maische steigt“, lächelt Caroline, als sie mir die Rückkehr zu den traditionellen Wurzeln der burgundischen Rotweinbereitung erklärt). Und ihr großer Spätburgunder weist auch in seiner Stilistik Anklänge an die besten Pinot Noirs von den großen Terroirs der Côte d’Or auf. In der Nase fasziniert eine grandiose Frucht: Feine Kirscharomen, rote Johannisbeeren, saftige Himbeeren und ein Hauch von Anis dominieren zurzeit den ungemein komplexen Duft, Holzaromen zeigen sich Struktur gebend nur ganz dezent im Hintergrund. Am Gaumen breitet sich bei aller Dichte und Kraft eine feinsinnige Pracht aus und kleidet die Zunge verführerisch aus mit delikaten Aromen roter Beerenfrüchte. Ein trinkanimierender Säurenerv sorgt in Verbindung mit feinherben, cremigen Gerbstoffen für lebhaft Frische und ein traumhaftes Mundgefühl. In unserer Blindprobe wurde dieser grandiose Rotwein als glänzender Vertreter eines eleganten, feinen, zarten Burgunders erachtet, den man ab sofort bis 2015 genießen sollte. Dieser harmonische, perfekt ausbalancierte Pinot Noir (60% neues Barrique) kann niemals billig sein, doch im internationalen Vergleich gesehen ist sein Preis geradezu ein Schnäppchen! Zweifellos: Der Jahrhundertjahrgang 2005 ist nicht nur im Burgund oder im Bordelais von erlesener Güte, er stößt auch in Deutschland im Rotweinbereich die Tür zu einer neuen Qualitätsdimension ganz weit auf!*

