



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 Mo Brut Nature

Region: Nahe
Erzeuger: Schlossgut Diel - Burg Layen, Nahe

Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DNA011904

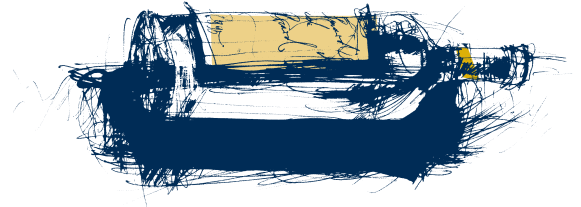
Bester deutscher Winzersekt im Gault Millau 2010!

Wir sind schon lange der Meinung, dass die hoch feinen, eleganten und rassigen Rieslingsekte vom Schlossgut Diel zu den besten Schaumweinen der Welt gehören, Champagner inklusive. „Aber Riesling schmeckt eben anders als Champagner“, brachte WEINWISSER-Chefredakteur Stephan Reinhardt es auf den Punkt, als wir mit ihm über dieses Sekt ereignis ins Gespräch kamen. Reinhardt: „Wer die Welt davon überzeugen möchte, dass große Rieslingsekte mindestens so gut sind wie allerfeinste Champagner, der muss eben doch erst mal den Umweg über die Champagne nehmen, will heißen: einen Schaumwein erzeugen, der wie Champagner gemacht wird auch so schmeckt – nur eben besser.“ Viel besser, erlauben wir uns hinzuzufügen!

Es ist wohl der vollendeten Genießerin Monika, genannt „Mo“, Diel zu verdanken, dass sie ihren Mann Armin wie auch Tochter Caroline dazu inspirieren konnte, einen derart wundervollen deutschen Sekt zu erzeugen wie die Cuvée Mo 2004, die viele der namhaftesten Champagner im direkten Vergleich wie – man verzeihe uns dieses Bild – abgestandenes Bier munden lässt! Was dem Schlossgut Diel hier gelungen ist, ist nichts weniger ein feinst prickelndes Zeugnis höchster Winzerkunst! Dass der Gault Millau WeinGuide das genauso sieht und diesen hinreißen Sekt zum besten Deutschlands kürt, hat uns diebisch gefreut, aber, um ehrlich zu sein, nicht wirklich überrascht. Einen derart vielschichtigen, dabei absolut reintönigen und vornehmen wie auch ausdrucksvollen Sekt wie diesen ohne Zuckerdosage im Oktober letzten Jahres (2008) degorgierten Brut nature haben wir nie zuvor in Deutschland getrunken – Ehrenwort! Hätten wir im Land noch einen Kaiser, uns wäre nichts zu kaufen für Sie, liebe Kunden, übrig geblieben – ein Hoch auf unsere Demokratie!

Der zu 80 Prozent aus Pinot Noir und zu 20 Prozent aus Chardonnay erzeugte Grundwein der Cuvée Mo wurde in mehrfach benutzten kleinen Eichenfässern allerbesten burgundischer Provenienz vergoren und anschließend für 42 Monate auf der Hefe in der Flasche ausgebaut. Durch diese méthode traditionnelle (das Handrütteln zum Aufschlagen der Hefe ist bei Diel noch selbstverständlich) erhält die auf feinsten Bläschen tanzende Champagner-Cuvée von der Nahe nicht nur ihren sahnig-feinen Schmelz sowie die sagenhafte Geschmacksfülle, sondern auch ein feines, vielschichtiges Bukett, das an





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 AG · 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

allerfeinste Jahrgangschampagner (Krug o.ä.) denken lässt. Feine Apfelnoten verschmelzen hier mit zarten Kräuter-, Brioche, Toast- und Hefenuancen zu einem perfekten, hochedlen Nasenbild. Und am Gaumen? So reif, komplex und nachhaltig, wie sich das für edelste Schaumweine gehört. Aber hatten wir je eine derart edelsaftige, an Apfelmousse erinnernde Fruchtfülle im Glas, die dann auch noch so herrlich frisch und feingliedrig strukturiert war? Selten, dass wir einen vergleichbar weinigen Champagner im Glas hatten! Die Cuvée Mo lässt sich nicht nur zum Aperitif, sondern mehr noch zum Essen gut trinken! Angesichts des Preises ist dieser hoch elegante und ausdrucksvolle Sekt mehr als eine Kaufempfehlung: Ihn zu kaufen ist eigentlich eine Pflicht. Sie werden ihr umso lieber nachkommen, werte Kunden, je öfter sie damit ihre kenntnisreichsten Gäste auf falsche Fährten locken möchten. Mit dem gewonnenen Wetteinsatz („Wetten, dass dieser Schaumwein ein großer und berühmter Jahrgangschampagner ist?“) können Sie dann leicht nachbestellen! Wenn wir dann nicht schon längst ausverkauft sind.