

Rosé de Diel Pinot Noir

Region	Nahe
Erzeuger	Schlossgut Diel - Nahe
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DNA011514

Carolines Rosé hat seit Jahren einen Stammplatz auf unserem Gartentisch, Parker bezeichnete ihn als einen der besten Rosé, die er je verkosten durfte, mit den Attributen „zärtlich, Luxus und Spitzenrosé“ wurde er schon geschmückt. Und ganz aktuell hat er sich wieder eine liebevolle Huldigung des Weinbloggers Leo Quarda aus Österreich (weinquellen.at) abgeholt, aus der wir mit Freude zitieren: „Ein Rosé für Leckermäuler! Er ist ein Sir, der Rosé de Diel. Auch wenn er rosarot gekleidet ist, so tritt er im Mund äußerst elegant und herb-unterkühlt auf. Auf der Zunge zwar saftig-fruchtig, doch ebenso würzig und mit einem Tick von Herbheit. Sein runder Körper rollt durch den Mund, setzt sanft belebend frische Säure frei, zieht saftig seines Weges und hinterlässt am Gaumen einen zwar fruchtigen, letztlich aber würzig-weißen Film. Im Abgang wieder etwas rosa Grapefruit, wie überhaupt das Ding immer irgendwo mitmischts und für eine kecke Zitrusfrische sorgt. Säure, Frucht und Würze fröhlich vereint, von nichts zuviel und immer rund und g'sund im Mund. Dabei absolut aromatisch, kein banales rosa Wässerchen, das nur nach Früchten schmeckt und einen mit verklebtem Gaumen zurück lässt. Irgendwie erinnern mich gewisse Noten immer an Fentimans Rose Lemonade. Rosenblüten sind es nämlich, die den Gaumen belegen, vereint mit einer in Crème verschlossenen Säure. Floral und fruchtig-würzig. Das trifft es wohl am besten. Was mir beim Rosé de Diel persönlich gefällt ist diese Verbindung von Schmelz und Frische, von Puls und Fülle, von Dichte und Leichtigkeit. Auf der Zunge saftig, fruchtig, frisch, am Gaumen edel herb und würzig. Sogar im Abgang wird er immer eleganter und sorgt für britisch unterkühlte Spätburgunderaromatik. Nicht jedoch ohne die typische rote Beerencharakteristik zu verleugnen. Das ist Rosé für Leckermäuler. Für jene, denen seelenloses Fruchtgeplätscher zu banal ist und für jene, die zwar Würze mögen, aber nicht auf Frucht verzichten wollen. Rosé für Leute, die von allem etwas wollen und bereit sind, für seriösen Wein in rosarot auch ein wenig auszugeben. 13 Euro sind zu investieren und der Gegenwert ist ein Rosé mit echtem Mehrwert. Zu Fischgerichten aller Art und hellem Fleisch genauso gut wie zu Frischkäse, Caesars Salad, Tapas und Pasteten. Oder trinken Sie ihn einfach



solo. Da gehört er Ihnen ganz alleine.“ Dem ist von unserer Seite nichts hinzuzufügen, vielleicht nur eines: Teilen

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	54 mg/l
Restzucker	8 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	117 mg/l
Gesamtsäure	7.4 g/l	Analysedatum	06.02.2015

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333