

Goldloch Riesling Großes Gewächs

Region	Nahe
Erzeuger	Schlossgut Diel - Nahe
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA010118

Let's talk about Goldloch!

Spätestens seit dem 2016er Jahrgang ist das Große Gewächs vom Goldloch in aller Munde. Denn mit sensationellen 98 Punkten platzierte sich der Riesling als bester trockener Nahe-Riesling des Guides Gault Millau. Ein Paukenschlag! Das Goldloch ist Carolins Paradelage. Mit gut fünf Hektar Rebfläche ist das Schlossgut Diel bei weitem der größte Besitzer in dieser legendären Steillage, in der nach alten Überlieferungen im 17. Jahrhundert nach Gold gegraben worden sein soll. Eine andere Deutung des Namens kommt aus dem Volksmund und besagt, dass früher die Winzer mit ihren Weinen aus dieser Spitzenlage viel Gold verdient hätten. (So erzielten Spätlesen aus dieser großartigen Lage vor 100 Jahren höhere Preise gar als die zu Recht berühmten Gewächse von Château Latour!) Wie auch immer der Name entstanden sein mag, es ist der von einer dünnen Lehmauflage und Kieselsteinen bedeckte Urgesteinsboden auf felsigen Konglomeraten, der dem Wein seine immense Kraft, seine hohe Eleganz und formidable Tiefe zugleich verschwenderisch schenkt. 2018 besticht das Große Gewächs durch eine intensive Nase nach Honigmelonen, getrockneter Kamille und Zitronen. Das Bouquet ist fein und zeigt diese typische Feuersteinkomponente, die hier besonders ausgeprägt ist. Hierbei bleibt alles derartig präzise ausbalanciert, dass sich die intensive Frucht zu keiner Zeit in den Vordergrund drängt. Eine saftige Frucht (ganz typisch 2018!) in Form reifer Zitronen, Ananas und Mandarinspalten schlängelt sich um ein reifes Säuregerüst. Das Goldloch ist kraftvoller und intensiver als das zarte Pittermännchen, besitzt etwas mehr Schmelz. Das macht den Riesling bereits im jugendlichen Status unglaublich charmant und daher nicht von ungefähr zu einem der beliebtesten Großen Gewächse vieler Diel-Fans. Was dem Wein wahre Größe verleiht ist allerdings sein salziger Ausklang, der die Frucht regelrecht intensiviert und dadurch einen mineralischen Eindruck hinterlässt. Damit zählt der 2018er Jahrgang zu den feinsten Rieslingen des Hauses, der in den letzten Jahren auf jeder



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis 2035+

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

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: DEUTDE33HAN33

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